"TÜRKİYE'NİN EN İYİ LEZZETLERİ, OTELLERİ VE RESTORANLARI" **KUTLU ÖZEMRAK**

TRAVEL AND GOURMETS

AYLIK ONLINE YEME, İÇME VE GEZİ KÜLTÜRÜ DERGİSİ / ARALIK 2016 / SAYI 16

BURAK AKKUL
YOLU YEMEKTEN GEÇEN HERKES İÇİN

MÜBERRA BAĞCI
BEYAZ ŞEHİR BELGRAD

MERVE ÖZDAMAR
İKİ YAKA BİR NEHİR BUDAPEŞTE

ŞEFLERİMİZDEN
2017'YE ÖZEL TARİFLER

+ARTI+

IN VINO VERITAS

KIŞ TURİZMİ

BU AY

Kutlu Özemrak
Genel Yayın Yönetmeni

2016'nın son günleri ve son sayısı...

Bir yılı daha geride bırakıyoruz. Travel and Gourmets ailesi her geçen gün, alanında başarılı şef ve gezginlerle büyümeye devam ediyor. Yaklaşık bir buçuk yıl önce keyif aldığımız şeyleri sizlerle paylaşmak adına yola çıkmıştık; şimdi ise bu keyfi ve mutluluğu paylaşan kocaman bir aile olduk. Bizlerle bu yolda yürüyüp gönülden destek veren; şef, gezgin, gurme, gazeteci, televizyoncu, oyuncu dostlarımıza ve en önemlisi de siz değerli okuyucularımıza gönülden teşekkür ediyoruz.

Travel and Gourmets sadece Türkiye değil yurt dışından da okuyucularına ulaşıyor, bu da dijital dünya içerisinde yer alıp bir dergiye yatırım yapmanın ne kadar doğru olduğunu kanıtlıyor. Bugüne kadar basılı bir yayın olmayı düşünmedik ancak gelen talepler üzerine koleksiyon sayısı olarak belirli aralıklarla dergiyi basmayı planlıyoruz.

Türkiye'de birçok ulusal yayının 3000-5000 baskı yaptığı bir dönemde, Travel and Gourmets dijital platformlardan bu okunma oranlarını bazen bir günde, bazen de saatler içerisinde yakalıyor. İşte biz buna dijitalin gücü diyoruz ve sizlerden aldığımız destekle her ay daha da hevesli bir şekilde yolumuza devam edeceğiz.

2017'nin tüm Türkiye'ye uğur getirmesi temennisi ile hepinize yepyeni umutlar ve güzelliklerle dolu bir yıl diliyoruz.

travelandgourmets **travelandgourmets**

tgdergi Download on the App Store Google play

AĞIZ TADIYLA GEÇİRECEĞİNİZ,
ÇOK GEZİP ÇOK GÖRECEĞİNİZ
BİR YIL DİLERİZ!

TRAVEL AND GOURMETS

WWW.TRAVELANDGOURMETS.COM

İMTİYAZ SAHİPLERİ
KUTLU ÖZEMRAK kutluoz@gmail.com / ÖZGÜR KAYA ozgurkaya@gmail.com

GENEL YAYIN YÖNETMENİ KUTLU ÖZEMRAK *kutlu@travelandgourmets.com*

EDİTÖR & GÖRSEL TASARIM DİDEM MAZLUM *didemmazlum@gmail.com*

Katkıda Bulunanlar Burak Akkul, Buse Ünal, Geovani Pollaina, Ender Şire, Erdem Dırbalı, İzem Armağan, Meltem Avcı, Merve Özdamar, Müberra Bağcı, Özlem Mekik, Selçuk Ceylan, Sercan Çam, Serhat Saçkesen

Reklam 0 (532) 604 30 34
dergi@travelandgourmets.com

Travel And Gourmets bir Doka Reklam, Turizm, İnsaat LTD. ŞTİ. markasıdır.

Travel And Gourmets basın meslek ilkelerine uymayı kabul etmiştir.
Reklamların sorumlulukları reklam verenlere, yazıların sorumlulukları yazarlarına aittir.

YAZIŞMA ADRESİ / MERKEZ
6436/2 NO:4 D:1 YALI MH. KARŞIYAKA - İZMİR
TEL: 0 (532) 604 30 34
MAIL: dergi@travelandgourmets.com

TRAVEL AND GOURMETS MOBİL

Artık dergimizi akıllı cihazlarınıza indirerek keyifle okuyabilirsiniz.

Ios ve Android işletim sistemleriyle uyum içinde çalışan uygulmamamız tek tık uzağınızda.

Yapmanız gereken şey; App Store ya da Google Play search kısmına travel and gourmets yazıp ücretsiz uygulamamızı indirmek.

Download on the App Store

Google play

travelandgourmets

travelandgourmets

tgdergi

KISA

KIŞIN KEYFİNİ COLUMBIA İLE ÇIKARIN!

Outdoor ve aktif giyim sektöründe devrim yaratan Columbia'nın, ilkyardım battaniyelerinde kullanılan ısı yansıtıcı teknolojiden esinlenerek geliştirdiği Omni-Heat teknolojili ürünleriyle soğuk havaya meydan okuyacaksınız.

KAHVE VE TATLI TUTKUNLARININ YENİ DURAĞI: MONOCHROME

Brasserie konseptini yepyeni bir yaklaşımla Bomontiada'da hayata geçiren Monochrome, günün her saatine hitap eden lezzetlerinin yanı sıra misafirlerine zengin bir tatlı menüsü de sunuyor.

KISA

DELİMONTİ'DE YILBAŞI HAZIRLIKLARI

Gastronomi market ve restoran konseptini bir arada sunarak ayrıcalıklı bir atmosfer yaratan Delimonti, yılbaşı sofraları için hindi siparişi seçeneğini misafirleri ile buluşturuyor. Yılbaşında keyifli ve özel hediyeler vermeyi sevenler için ise üç farklı boyda hediye sepeti hazırlayan Delimonti, sevdiklerini doğal ürünler ile mutlu etmeyi tercih edenlere farklı alternatifler sunuyor.

TÜRKİYE'NİN GELENEKSEL KIŞ İÇECEĞİ "SALEP" SEZONU AÇILDI

Geleneksel süt tatlılarının ustası Bolulu Hasan Usta'da yüzyıllardır Türkiye'nin kış içeceği olarak bir numaralı yerini koruyan salep sezonu açıldı. Kış aylarının vazgeçilmez içeceği salep, Bolulu Hasan Usta'nın 35 yıllık deneyimiyle akılları baştan alacak bir tada dönüşüyor.

KISA

PEGASUS PLUS ÜYELERİ "UÇ UÇ GÜNLERİ" İLE İÇ HATLARDA %30 İNDİRİMLİ UÇUYOR

Aralık ayı Uç Uç Günleri kampanyası ile biletlerini 1-2 Aralık tarihlerinde www.flypgs.com'dan, mobile.flypgs.com veya Pegasus Mobil Uygulamaları'ndan alan Pegasus Plus üyeleri, 7 Şubat-25 Mart 2017 tarihleri arasında tüm iç hatlarda % 30 indirimli uçma fırsatı elde ediyor.

EATALY 3.YAŞINDA, İSTANBUL'A 2.ŞUBEYİ AÇIYOR

2013 yılının Aralık ayında hayatımıza giren Eataly, 3.yaşını kutluyor. Eataly'nin ardındaki fikir çok basit: En kaliteli İtalyan yemeklerini yiyebileceğiniz, satın alabileceğiniz ve yedikleriniz hakkında bilgi sahibi olabileceğiniz her şeyi, aynı çatı altında toplamak...

KISA

YENİ YILA PRONTOTOUR İLE GİRİN!

Yurt dışı turlarda sektör lideri Prontotour, yeni yıla muhteşem bir deneyimle "merhaba" demek isteyen seyahatseverler için çok özel turlar planladı.

ERKEN REZERVASYONU KAÇIRMAYIN, BİR TATİL PARASINA İKİ TATİL YAPIN

Kış soğuklarının kendini iyiden iyiye hissettirdiği bugünlerde, birçok kişi deniz kenarında güneşlenmenin hayalini kurmaya başladı. Erken Rezervasyon Kampanyasını başlatan tatilsepeti.com ile bu yıl bir tatil parasına iki tatil yaparak, deniz-kum-güneşin keyfini doyasıya çıkarmak mümkün.

KISA

FİDE KONSERVE DOMATESTEKİ UZMANLIĞINI TON BALIĞINA TAŞIYOR

1974 yılından bu yana konserve sektöründe faaliyet gösteren Fide, domates başta olmak üzere sebze meyve konservesindeki uzmanlığını ton balığına da taşıdı. Susurluk ve İzmir'in yanı sıra Cezayir'de de üretim tesisi bulunan Fide, yeni segmenti konserve ton balığı için 9 milyon TL'lik yatırım yaptı.

SARAY MILKMAN'DEN SÜTE TAHİNLİ YENİLİK

Doğal, sağlıklı ve yenilikçi lezzetlerin mimarı Saray Milkman, Türkiye'de ilk defa süt ve tahini bir araya getiriyor. Saray Milkman'in yeni lezzeti "Tahinli Süt" hem vücudun kış aylarında ihtiyaç duyduğu enerjiyi karşılıyor hem de farklı aroması ile damaklarda yepyeni bir tat bırakıyor.

KISA

PAŞABAHÇE ÇAY KEYFİNİZİ ALTINA DÖNÜŞTÜRÜYOR

Paşabahçe, dokunduğu her şey altına dönüşen Kral Midas'ın öyküsünden yola çıkarak altın rengi parıltılarla taçlandırdığı Midas Çay Seti'ni tasarladı.

TOMMY HILFIGER

GIGI HADID VE FRANCISCO LACHOWSKI STİLİYLE KARŞIMIZDA

Rahatlığı ve şıklığı aynı modelde bir araya getiren Tommy Hilfiger saatlerinin kadın modeli, dünyaca ünlü model ve stil ikonu Gigi Hadid'in tercihi. Erkek modelinde ise lacivert ve pembe altın ışıltısının mükemmel uyumu, kahverengi spor deri kayışla bir araya gelerek Brezilyalı ünlü model Francisco Lachowski'nin stilinden ilham alıyor.

İŞİNİ SEV HAYALİN İŞİN OLSUN!

İŞİNİ SEV NEDİR?

İşini Sev; farklı bir iş arayan ya da işinde daha iyi bir noktaya gelmek isteyen kişileri, tutkulu rol modelleriyle buluşturarak hayalindeki işe kavuşması için rehberlik hizmeti sağlayan bir deneyim paylaşma platformudur.

Çalışanlar mevcut işlerini hemen bırakıp risk almak istemiyorlar, işte İşini Sev de burada devreye giriyor; hayal edilen işi deneyimlemek, bu işi yapan kişiden rehberlik almak ve iş olanaklarını detaylı incelemek için en doğru adımları atmanıza yardımcı oluyor. Bu sayede soru işaretleri ve belirsizlikler ortadan kalkıp riskler azalacak hem de zamandan kazanacaksınız. Rol modellerinin belki aylar hatta yıllar boyunca aldıkları dersleri çok kısa bir sürede öğrenecek ve ne yapmanız gerektiğini daha net bileceksiniz.

İşini Sev'de isteyen herkes, herhangi bir mesleği o işi yapan rol modelin videolarını izleyerek keşfedebilir, bu işin kendisine uygun olup olmadığını anlayabilir. Sonrasında istediği rol modelini seçerek onunla buluşabilir ve bu işe nasıl başlayacağını, atması gereken adımları, merak ettiği her şeyi öğrenebilir. Hele bir de bu kişiler alanında tutkuyla ve başarıyla çalışan seçilmiş kişiler ise...

Bu platformdaki Rol Modeller nasıl belirleniyor?

Aradığımız ve özen gösterdiğimiz en önemli kriter; rol modellerin işlerini severek ve tutkuyla yapıyor olmaları. Sonrasında tecrübesine, başarılarına, insanlara tutkusunu geçirmesi ve rehberlik yapabilmesi açısından iletişim becerilerine bakarak karar veriliyor. Rol modeller; alanında isim yapmış kişiler, işin henüz çok başında ama kısa sürede başarılı olmuş, benzer tecrübelerle gelen insanlara örnek oluşturabilecek kişiler de olabiliyor. Herkesin rol model kriteri farklı olabilir; kimi bu alandaki en iyi kişiyle görüşmek ister kimi de kendi geçmişleri en çok benzeyenle. Herkesin gitmek istediği nokta farklı olabilir. Buradan hareketle rol modellerimizi her seviyeden, farklı meslek gruplarından, farklı geçmişlerden seçmeye çalışıyoruz.

Rol model olmak, başkalarına ilham vermek ve yol göstermek isteyen kişiler bize sitemiz üzerinden başvuru yapabilirler. Kısa bir değerlendirme sonrası hemen geri dönüş yapıyoruz.

Hayallerin işe dönüşmesi aşamasında sistem nasıl işliyor?

İşini Sev'de; blog yazarlığından fotoğrafçılığa, otel işletmeciliğinden pilates eğitmenine kadar farklı branşlarda rol modeller; videolar aracılığı ile işlerini anlatıp bu işe başlamak isteyen kişiler için mesleki tüyolar veriyorlar. Aynı zamanda; ziyaretçiler rol modellerle canlı video konferansları yapıp mentorluk alabiliyor veya onlarla bir gün geçirip işi iş üstünde görüp deneyimleyebiliyorlar.

işinisev
"hayalin işin olsun"

WWW.ISINISEV.COM

HAYALİNİZDEKİ İŞE GİDEN YOL BURADAN GEÇİYOR!

Hayalinizdeki işi yapan tutkulu ve başarılı Rol Modeller size yol göstermek için İşini Sev'de!

Hedeflerinize ulaşmanızda size yol gösteriyoruz.

Alternatif meslekleri videolarla keşfedin

Rol Modeller'den canlı mentorluk alın

Rol Model başvurusunda bulunun

İşini Sev

isinisev

isinisev

İşini Sev

www.isinisev.com

işinisev
"hayalin işin olsun"

"YOLU YEMEKTEN GEÇEN HERKES İÇİN"

Rahmetli Kayahan'ın bir sözü vardı, hep hatırımdadır; "Yolu sevgiden geçen herkesle bir gün illaki bir yerde buluşuruz." diye... Gerek TV'deki Çok Gezenti olarak, gerek ondan önceki (yaklaşık 20 yıllık) seyahatlerimin çoğunda, yolumu gittiğim yerin yemekleri çizmiştir desem yalan olmaz sanırım.

Burak Akkul
Yazar / Editör/ Sunucu
burakakkul

İsterseniz yemeğe ve gezmeye nasıl başladım, en baştan anlatayım. Annem söyler hep; küçükken uykum gelse bile "ballı mama" yemeden yatağa gitmezmişim. Ballı mama nedir? Ekmeğin kabuğundan uzun bir parça, üzerine tercihen lor peyniri ve en tepeye akıtılmış bir kaşık çam balı. Şimdi bile anlatırken ağzım sulanıyor...

Daha çocukluğumda, dedemden gelen "kasaplık ve köftecilik" işinin de yarattığı imkanlarla; yemeği en temelden sevmişimdir. Misal; Trakya'nın kömür ızgarasında pişmiş kuzu pirzolası, bence dünyanın en leziz etidir.

Gel zaman git zaman bu ortamda şekillenen "yemek", seyahat hobimi de yönlendiren motto oldu tabii. Küçükken "Hayat Ansiklopedi"sinin sayfalarından "büyüyünce atılacağım maceraların" yerlerine bakarken; oralarda ne yemekler varmış, en çok da o dikkatimi çekerdi. "Afrika'ya seyahat edeceğim ama dur bakayım, geyik eti mi yiyorlar orada? Aaa, timsah da yiyorlar!" (Sonradan yedim, pek bir şeye benzemiyor.)

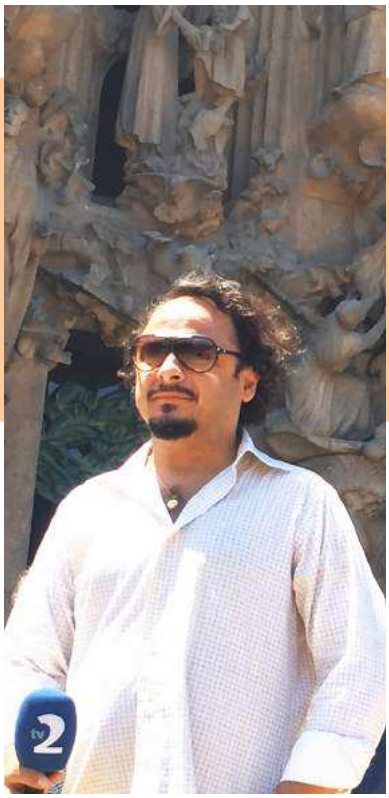
Üniversitenin ilk yıllarında ilk biriktirdiğim parayla, lise arkadaşım Murat'ı da yanıma katıp bir Avrupa seyahatine çıktım. Uzun bir İtalya-Fransa turu ama ne pizzalar, ne makarnalar; gerçek "Carbonara" ile tanıştım düşünebiliyor musunuz? Elbette İtalyan yemeklerinde yoğunlaştı zevkim. Daha o zamanlardan Fransız mutfağını "overrated" bulmuşumdur. Tamam, eti şarapta pişiriyorsun ama abarttığın kadar da değil be Michelin! Beni de o kremalı sosa bulasan, ben de lezzetli olurum!

İtalyan mutfağı... Ah o İtalyan yemekleri... Ah o lezzet... O lezzete doğallık katan naif ama özensiz sunum yok mu? Beni benden alıyordu her gittiğimde. Pizza şekilsiz olacak bana göre. Üzerine serptiğin malzemelerin belli bir düzen izlemesine gerek yok. Zamanın fakir yemeğini "Luna'larda" 20 dolara satanlar utanmalı. Hamuru açacaksın ve elinle malzemenin tazesini, lezzetlisini üzerine serpeceksin! Neyi neyle harmanlar da domatese peynire sararsam iyi olur; bunu bilen aşçının lezzetidir pizza.

Sonuçta "su yolunu bulurmuş" derler ya; ben de ağzımın suyunu takip ederek yolumu çizdim ya da buldum diyebilirim. Biraz kaba oldu belki ama; mutfak insanın en temel ihtiyaçlarından gelişen ve çok da kibar olunması gerekmeyen bir yerdir bence.

Evet, sonra Amerika seyahatlerinde önüme gelen gerçek hamburgerlerle tanıştım; sokağın doğal ihtiyaçtan doğan, lezzetli yemekleriyle... Amerika'nın meşhur, ince uzun dinerının deri kaplı koltuklarında, peyniri taşım taşım erimiş köftenin ve üzerindeki ekşi soğanlı turşulu sosun lezzetini öğrendim. Vazgeçemediklerim arasına girdi tabi... Ah Anthony Bourdain dedim, ağzının tadını biliyorsun hayta!

Çoğu zaman da Bourdain'in yolunu izledim, evet. No Reservations ve Parts Unknown; en favori programlarım oldu zamanla. Belki de "Çok Gezenti" formatını geliştirirken, çok feyz almışımdır ustanın bakış açısından. Hayatı onu nereye götürürse oraya gider aslında Bourdain. Bir TV şovu planında ilerler belki ama adımlarını derinden gelen zevkleri yönlendirir; o hep bellidir programında.



Misal; 2007'de Hong Kong'da hasbelkader önüme gelen (belli bir adı da olmayan) şuruba batırılmış, pirinç nişastasına bulanmış susam toplarının peşinden, daha sonra çok ülkelerde gezdim. New York'ta Çin mahallesinde bulacak gibi oldum; benziyordu sadece... Şanghay'da ıskaladım, aynı tadı alamadım. Sonra yine Hong Kong'a gittim bu kez program için; aynı yerde değil ama başka bir iki yerde buldum o tatlı şeyleri!

Son Tokyo çekimlerimizi "iyice Japon mutfağının içinde geçirdik" desem yeridir mesela. Yine programdan önce; -yıllar önceki bir seyahatimde- "Suşi" denen o lezzetler kraliçesini, dünyanın en büyüğü olan Tsukiji balık pazarının kıyısındaki küçük dükkanlarda yedikten sonra; zaten başka yerlerde suşiden tat alamaz olmuştum. 2017'de modern bir yere taşınacağını duyduğumuz (bence dünya mirası) balık pazarını yakalamak ve onun baş rolünde bir Tokyo bölümü yapmak için; 2016 sonunda Tokyo'da aldık soluğu. Balık pazarı yine muhteşemdi. Sabah saat 06:00'da, balıkçılar, restoran sahipleri ve aşçıların arasında geçen ton balığı pazarlığını izlemeye gidiyorsunuz. Sonra 09:30 gibi yavaştan günlük alışveriş yapacakları ve bizim gibi elinde ya da boynunda kameralı turistleri alıyorlar içeriye.

Bildiğin polis izin veriyor, elinize de bir harita tutuşturuyor; resmen turistik gezi olmuş Tsukiji Balık Pazarı. Koşturma, bağırışlar, kargaşa derken, unutulmaz anlara şahit oluyorsunuz. Dev ton balıklarını doğrayanlar ve hayatınızda belki hiç görmediğiniz deniz canlıları. Bu arada balık pazarında; omzunuzdan tutup sizi kenara iten aksi ihtiyar balıkçılar da "doğallığın bonusu" olacak; mazur görün. Eh, artık saat 11:30 falan, karnınız da erken acıkmaya başladı tabii; sıra pazarın kenarındaki küçük dükkanların önünde suşi kuyruğuna girmeye geldi. Çin kökenli ama Japon yorumlu çorba kıvamındaki yemekleri sunan Ramen lokantaları da, önünde orta dereceli kuyruklardan kendini belli ediyor. Her bir kabın içindeki deniz mahsulleri, pazardan henüz gelmiş. Siz 15-20 dakika arası suşi kuyruğu beklediniz ve içeriden servis elemanı kızcağız çıkıp siparişinizi ve ücretini daha kapıda sizden tahsil etti. Boşalan bir masaya oturup dünyanın en "gerçek" suşisini midenize indirmeye beş dakikanız falan var. Burada suşiyi çok uzatmayayım; dört sayfa da onu yazarım çünkü. Ancak unutmayın ki; açık renk ton balıklı nigiri, her zaman ilk tercihiniz olmalı. Suşi'nin en hası ona diyorlar.

Özetle diyor ki; başıma ne gelirse yemeğin çizdiği yolda gelsin arkadaş. Sonuçta Hansel ve Gretel de ekmek kırıntılarını takip ederek gitmediler mi kaderlerine? O çocukların iştahını hep takdir etmişimdir.

Oreo & Nutella CHEESECAKE

Meslek hayatım boyunca pek çok değişik mutfakta çalışma ve yemek deneyimleme fırsatım oldu. Benim için bir yemeğin olmazsa olmazı, en önemli ve son halkası; tatlıdır. Mükemmel giden bir yemeği, ardından gelen kötü bir tatlı mahvedebilir ya da aslında vasatın çok da üstüne çıkamamış bir yemeğin sonunda yediğiniz o mükemmel tatlı, şef ve mekanla ilgili gün boyunca oluşan kötü fikirleri birdenbire aklınızdan silebilir. İşte bu tarif ikinci şıkka giriyor. Bu tarifi bana veren ve cömertliğinden ötürü kendisine teşekkür etmem gereken yegane dostum; Pastry Chef İpek Güraslan'dır. Genelde pastacılar tarifleri için fazla ketumdurlar ama böyle cömert arkadaşlarınız varsa siz de mükemmel tatlıları evinizde yapabilirsiniz.

Serhat Saçkesen
Chef & Food Photographer
www.serhatsackesen.com
serhatsackesen

MALZEMELER:

125 gram	Toz şeker
1 adet	Limon
100 gram	Krema
4 adet	Yaprak jelatin
250 gram	Beyaz çikolata
500 gram	Labne peyniri
300 gram	Krema
100 gram	Tereyağı
4-5 paket	Oreo
İstediğiniz miktarda	Nutella

HAZIRLANIŞI:

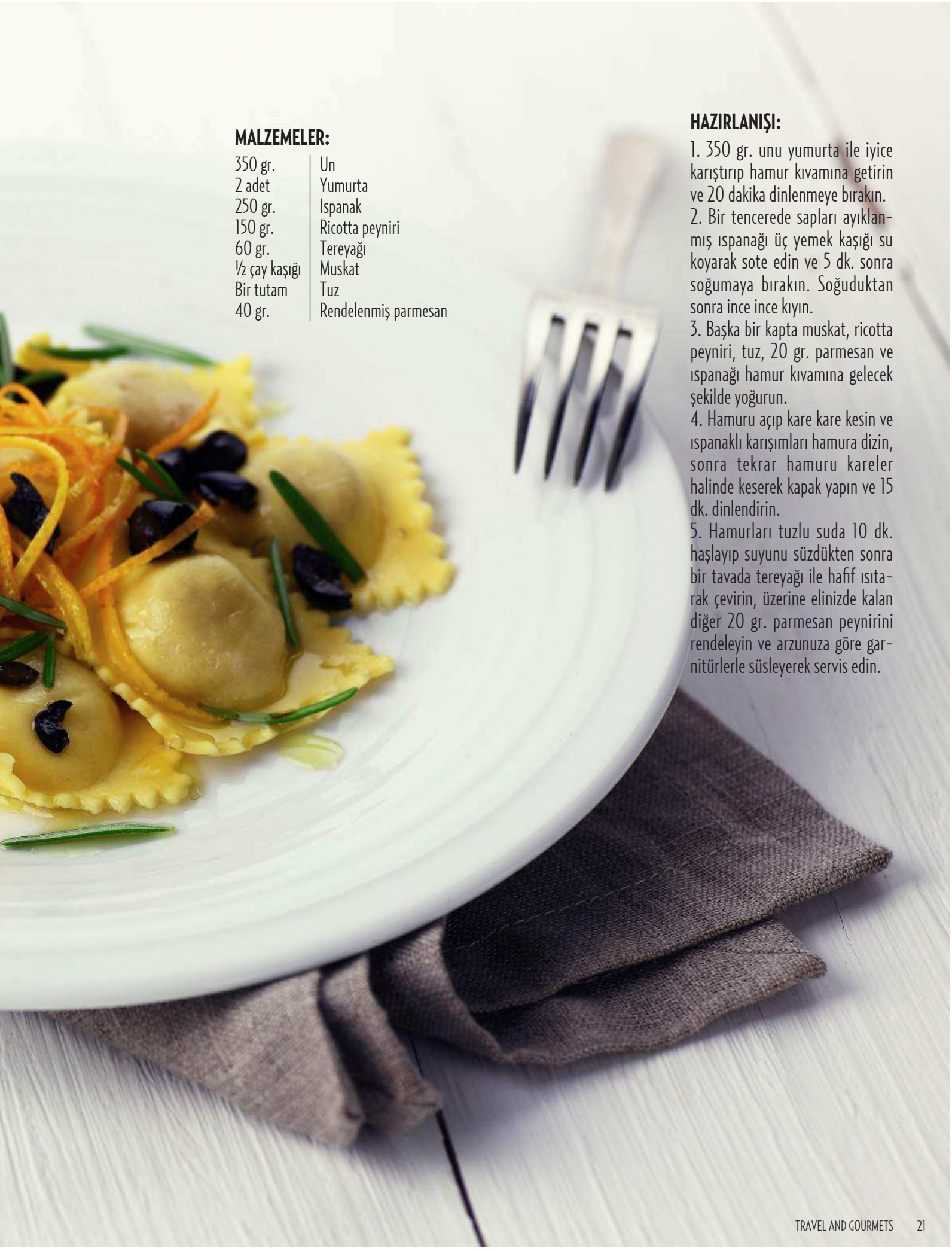
1. 125 gr. şeker, bir adet limonun suyu ve 100 gr. kremayı kaynatıp içerisine soğuk suda yumuşattığımız jelatini atıyoruz. Karışımı 250 gr. çikolatanın içine ekleyip benmari usulüyle biraz daha erimesini sağlıyoruz.
2. Başka bir kapta 300 gr. kremayı çırpıyoruz ve iyice kabarttıktan sonra içine labne peynirini atıyoruz, labne ile krema iyice karışınca içerisine çok yavaş bir şekilde ganajı ilave ediyoruz. Burada dikkat etmemiz gereken husus karışımı yavaş hareketlerle çırpmak, hızlı çırpmak karışımı sulandırabilir.
3. Karışıma daha sonra isteğe bağlı ezilen veya robottan geçirdiğimiz 2 paket oreo bisküviyi ekliyoruz.
4. Daha sonra tabanımızı yapmak için tereyağını eritiyoruz ve çok ince bir şekilde çekilmiş bisküvilerle karıştırıp çemberin altına ince şekilde bastırarak taban oluşturuyoruz.
5. Taban üzerine istediğimiz miktarda, çember kenarlarına gelmeyecek şekilde nutellayı koyup karışımı tüm kalıplara pay ediyoruz.
6. Derin dondurucuda 5-6 saat kalıp kendini toparladıktan sonra çemberden çıkartıp servis edebiliriz.

Ispanaklı ve Ricatto Peynirli RAVIOLI

İtalyan mutfağının en klasik başlangıç yemeği ıspanaklı ve ricotta peynirli ravioli'dir.

Geovani Pollaina
Consultant Chef & Cooking Teacher
chefgeovani@gmail.com

chefgeovani
chefgeovani



MALZEMELER:

350 gr.	Un
2 adet	Yumurta
250 gr.	Ispanak
150 gr.	Ricotta peyniri
60 gr.	Tereyağı
½ çay kaşığı	Muskat
Bir tutam	Tuz
40 gr.	Rendelenmiş parmesan

HAZIRLANIŞI:

1. 350 gr. unu yumurta ile iyice karıştırıp hamur kıvamına getirin ve 20 dakika dinlenmeye bırakın.
2. Bir tencerede sapları ayıklanmış ıspanağı üç yemek kaşığı su koyarak sote edin ve 5 dk. sonra soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra ince ince kıyın.
3. Başka bir kapta muskat, ricotta peyniri, tuz, 20 gr. parmesan ve ıspanağı hamur kıvamına gelecek şekilde yoğurun.
4. Hamuru açıp kare kare kesin ve ıspanaklı karışımları hamura dizin, sonra tekrar hamuru kareler halinde keserek kapak yapın ve 15 dk. dinlendirin.
5. Hamurları tuzlu suda 10 dk. haşlayıp suyunu süzdükten sonra bir tavada tereyağı ile hafif ısıtarak çevirin, üzerine elinizde kalan diğer 20 gr. parmesan peynirini rendeleyin ve arzunuza göre garnitürlerle süsleyerek servis edin.

DOMATES *Civesi*

Özlem Mekik
Lezzet Yazarı
ozlemmekik@gmail.com
ozlemmekik

MALZEMELER:

1 kilo	Domates (Olgun)
2 adet	Kuru soğan
3 adet	Çarliston ya da tatlı yeşil biber
1 adet	Kurutulmuş çok acı Arnavut ya da cin biber
2 adet	Orta boy kabak
3-4 diş	Sarımsak
1 çay kaşığı	Tuz
1 çay kaşığı	Karabiber
1 tatlı kaşığı	Nane
1 tatlı kaşığı	Kuru fesleğen ya da 1 yemek kaşığı taze fesleğen
1 çay bardağı	Zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

1. Orta boy yayvan bir tencereye yemeklik yani çok ince kıyılmış soğanlarla beraber zeytinyağı koyulur.
2. Orta ısıdaki ateşin üzerinde tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulmaya başlanır.
3. 2-3 dakika sonra üzerine ince kıyılmış yeşil biberle, yarım ay şeklinde doğradığımız kabaklar ilave edilir.
4. Yine tavla zarı formunda dilimlenen domatesler de eklenerek, orta ateşte 2-3 dakika kadar kavrulur.
5. Bu arada tüm malzemelerin üzerine tam çıkacak kadar soğuk su ilave edilir.
6. Yemeğimiz pişerken, diğer bir tarafta da sarımsaklarla beraber kuru acı biberi dövülür ve tencerenin içine aktarılır.
7. Yaklaşık 20-25 dakika sonra kapağını açılıp içine nane ve fesleğen eklenerek karıştırılır ve servise sunulur.

Yabani Mantarlı

YUFKADA LEVREK

MALZEMELER:

170 gram	Levrek fileto
15 gram	Porçini mantarı
15 gram	Şitake mantarı
10 gram	Morel mantarı
20 gram	Kuru soğan
100 gram	Tereyağı
20 gram	Kuru domates
20 gram	Gauda peyniri
3 cl.	Beyaz şarap
2 adet	Baklava yufkası
1 adet	yumurta sarısı
40 gram	Kaliforniya biberi
2 gram	Çörek otu
2 gram	Susam
40 gram	Kırmızı pancar
30 gram	Kuşkonmaz
5 gram	Deniz tuzu
3 gram	Değirmen karabiber

HAVUÇ PÜRESİ İÇİN:

80 gram	Havuç
35 gram	Patates
170 gram	Tavuk stok
10 gram	Tereyağı
2 gram	Tuz
20 gram	Kuru Soğan
20 gram	Krema

Erdem Dırbalı
Türkiye Aşçılar Milli Takım Direktörü
erdem_dirbali

HAZIRLANIŞI:

1. Mantarlar, kuru domates ve soğan çok küçük doğranarak yüksek ateşte biraz tereyağı ile sotelenir.
2. Karışıma küçük doğranmış olan Kaliforniya biberleri de eklenerek biraz daha sotelenir.
3. Beyaz şarap eklenerek tuz ve değirmen biberle lezzetlendirilir.
4. Ocaktan alınan karışım soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra rende gauda peyniri ile karıştırılır.
5. Tavada biraz tereyağı eritilerek (köpürtmeden) soğumaya bırakılır.
6. Soğuyan yağ ile baklava yufkasının biri hafifçe yağlanarak diğer yufka üzerine kapatılır.
7. Levrek filetosunun üzerine tuz ve biber serpildikten sonra mantarlı karışımdan koyularak baklava yufkasının üzerine alınır. Dikkatli şekilde iki kat sarılarak uçları istenilen şekilde kapatılır.
8. Üzerine yumurta sarısı sürülerek çörek otu ve susam serpilir. 185 derecede önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirilir.

HAVUÇ PÜRESİNİN HAZIRLANIŞI;

1. Sos tenceresinin içine tavuk stok, soyulup dilimlenmiş patates, havuç ve kuru soğan koyularak haşlanır.
2. Sebzeler haşlandıktan sonra smooth makinesine alınarak tuz, tereyağı ve krema eklenir.
3. Karışım pürüzsüz olarak çekilir ve soğuması için beklemeye alınır.
4. Soğuyup şekil alacak kıvama gelen püreye havuç şekli verilerek bekletilir.
5. Pancar silindir şeklinde kalıpla kesilerek haşlandıktan sonra üzerine kuşkonmazların gireceği şekilde delikler açılır.
6. Pancar ve kuşkonmazlar tereyağında sotelenerek baharatlarla lezzetlendirilir.
7. Pancardaki deliklere kuşkonmazlar yerleştirilir. Havuç püresi yağlı kağıdın üzerine alınıp dim sum kabında buharda ısıtılır. Pişmiş olan yufkada levrek, hazırlanmış olan garnitürler ve yeşillikler ile servis edilir.
8. İsteğe göre balıkla uyumlu olan remulad, bernez, limon veya şaron sos ile servis edilebilir.

Christmas Cakes

Yılbaşı yemeklerine fazlasıyla özen gösterdiğim için; eylül ayı içerisinde zihnimde oluşturduğum "Christmas Cakes" konsepti, nihayetinde sizlerin de sofralarınızda yer alacak şekilde bu fotoğraf karesine sığmış oldu. Christmas Cakes öncesi ziyafete, güzel bir bal kabağı çorbası ile başlayıp bal kabaklı risotto ve hindi rosto ile devam edebilirsiniz -ki ben öyle yapmayı planlıyorum. Şimdiden hepinize güzellikler ve lezzet dolu bir yıl diliyorum.

1 PUMPKIN SPICE LATTE CAKE

Malzemeler:

2 adet	Kek (Sevdiğiniz şekilde)
150 gram	Tereyağı
150 gram	Krem peynir
200 gram	Yoğun krema
1+½ cup	Pudra şekeri
1 cup	Bal kabağı püresi
2 tatlı kaşığı	Tarçın
1 tatlı kaşığı	Nutmeg (Muskat)
1 tatlı kaşığı	Toz karanfil
1 tatlı kaşığı	Toz zencefil

Hazırlanışı:

1. Krema peyniri, tereyağı ve 1 cup pudra şekerini çırpıp iki kekin arasına yayın.
2. Krema ve ½ cup pudra şekerini çırpın.
3. Diğer kapta ise baharatların yarım ölçekleri ve bal kabağı püresini karıştırın.
4. Kekin üst kısmına kremayı yayın, orta kısmına ise bal kabağı püresini krema ile hafif karıştırın. Üzerine tel süzgeç ile baharatlarını serpin. On altı kişiye filtre kahve ile mutluluk aşılayın.

Selçuk Ceylan
Chef
hamurundavar
hamurundavar

2

ROSE WINTER CAKE

Malzemeler:

1 adet	Unsuz kek
70 cl.	Rose şarap
5 adet	Armut
2 adet	Kabuk tarçın
2 adet	Yıldız anason
2 adet	Zencefil
10 adet	Karanfil
1 cup+1 cup+1 cup	Şeker
150 gram	Tereyağı
150 gram	Krem peynir

Hazırlanışı:

1. Armutları soyup şarap, şeker ve baharatlar ile beraber armutların büyüklüklerine göre ortalama 20 dakika pişirin ve iyice soğumaya bırakın. Kalan şarabı sos kıvamına gelene kadar kaynatmaya devam edin.
2. Bir kap içerisinde tereyağı, şeker ve krem peynirini homojen olacak şekilde çırpın ve kekin üzerine yerleştirin. Onun üzerine soğumuş armutları dizin.
3. Bir sos tenceresinde şeker ve iki kaşık suyu 8 dakika pişirin ve yağlı kağıt üzerine ince tabaka olacak şekilde yayın. 10 dakika sonra kırarak karamel şekerlerini üzerine koyun. Şarap sosunu da dökerek kahve ile ikram edin.

Gingerbread

Sercan Çam
Chef & Food Stylist
www.sercancam.com
sercancam
biraylakadam

MALZEMELER:

85 gram	Tereyağı
½ su bardağı	Toz şeker
1 adet	Yumurta sarısı
2 su bardağı	Un
½ paket	Kabartma tozu
¼ su	Pekmez
1 tatlı kaşığı	Toz zencefil
⅓ yemek kaşığı	Tarçın

HAZIRLANIŞI:

1. Şeker ve tereyağını karıştırın.
2. Karışımın içine bir adet yumurta sarısı ve ¼ su bardağı pekmezi ekleyerek çırpmaya devam edin.
3. Elediğiniz unu, kabartma tozu ve baharatları da ekleyerek yoğurun.
4. Hamur toplanıp kaptan ayrıldığında top haline getirin ve ortadan iki parçaya bölerek ve streçleyerek dondurucuda 15 dakika kadar bekletin.
5. Açılacak kıvama gelen hamuru unladığınız tezgaha alın.
6. Hamuru yarım santim kalınlığında açın ve kalıplarla kesin. Hazırladığınız kurabiyeleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla dizin.
7. 170 derece önceden ısıtılmış fırında 7-8 dakika pişirin.

Avokadolu GAVURDAĞI Salatası

İzem Armağan
Chef
www.blondiechef.com
info@blondiechef.com
blondiecheff

MALZEMELER:

4-5 adet	Salkım domates
1 adet	Kırmızı soğan
5-6 dal	Maydanoz
1 adet	Avokado
1 avuç	Siyah zeytin
1 avuç	Ceviz
½ çay bardağı	Zeytinyağı
½ adet	Limon suyu
Bir tutam	Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Domatesleri ve soğanı küp şeklinde doğrayın.
2. Avokadoyu ortadan iki kesip çekirdeğini çıkarttıktan sonra bir kaşık yardımıyla içerisini boşaltın ve küçük küpler halinde doğrayın.
3. Maydanozu ince ince kıyın.
4. Cevizleri iri dövün veya bıçakla kıyın.
5. Bütün malzemeleri bir kasenin içine alın ve karıştırın. Zeytinyağı ve limonun suyunu güzelce karıştırıp karışımın içerisine ilave edin.
6. Servis için avokadonun kabuklarının içerisine salatayı ve cevizleri koyarak sunum yapın.

Beyaz Şehir BELGRAD

Müberra Bağcı
Gezi Yazarı
www.egedentarifler.com
egedentarifler

Belgrad (Beograd), Sırpça'da, "beyaz şehir" anlamına geliyor. Sırbistan'ın başkenti Belgrad, Tuna ve Sava nehirlerinin birleştiği noktada yer alıyor. Belgrad vizesiz gidilebilen ülkelerden olması dolayısıyla rağbet gören rotalar arasında. Ucuz bir şehir olması da ekonomik tatil yapmak isteyenler için bir tercih sebebi. İstanbul'dan yaklaşık 1 saat 20 dakikalık bir uçuşla Belgrad'a, Nikola Tesla Havalimanı'na ulaşabilirsiniz.

Şehir iki kısımdan oluşuyor: Yeni Belgrad (Novi Belgrad) ve Eski Belgrad. Belgrad Avrupa'nın en eski şehirlerinden olması dolayısıyla tarihi bir dokuya sahip. Tarihi yapıların çoğu 19. yüzyıldan kalma ve Yugoslav izleri ile birlikte Osmanlı ve Avusturya'ya ait izler de taşıyor. Bu sebeple şehri gezmeye "Stari grad" yani "Eski şehir" kısmından başlayabilirsiniz.

NE YAPILIR?

Belgrad'da gezilecek önemli turistik yerlerin çoğu şehir merkezinde ve birbirine yakın. Yürümek istemezseniz turistik mekanları gezdiren ücretsiz şehir turuna katılarak belli başlı yerleri görmeniz de mümkün. Tarihi yapıların yanı sıra Belgrad'da cami, kilise, heykel, çeşme ve çok sayıda park da görebilecekleriniz arasında.

KALEMEGDAN KALESİ

Belgrad, Sava ve Tuna nehirlerinin kıyısındaki tepelerde, kale ile limanın birleştiği, Kalemegdan olarak adlandırılan yerde gelişmiştir. Kalemegdan adı Osmanlı döneminde konmuştur, Türkçe kökenlidir, kale ve meydan kelimelerine dayanır. Knez Mihailova Caddesi'nin hemen sonunda yer alan kale, Belgrad'ın görülmeye değer yerlerinin başındadır. Belgrad'ın en eski bölgesi burasıdır. M.Ö 3. yüzyılda kurulan kale, bir dönem Roma hakimiyetinde kalmış, daha sonra Osmanlılar tarafından fethedilmiş. Kale ve çevresinde Osmanlı'nın izleri hala görülüyor. Kaleden nehir manzarasını ve gün batımını izlemek oldukça keyifli. Kale, Belgrad'ın en büyük parklarından olan Kalemegdan Parkı içinde yer alır. Ayrıca buradaki Paşa Konağı, Damat Ali Paşa Türbesi, Sırbistan Zafer Anıtı, Belgrad'ın sembolü olan Çıplak Adam Heykeli, Sokullu Mehmet Paşa'nın çeşmesi, hayvanat bahçesi ve askeri müze görülmeye değer. Kalemegdan'a giriş ücretsiz ve haftanın her günü ziyaret edilebilir.

ADA CIGANLIJA

Tuna ve Sava nehirlerinin üzerinde on altı tane ada bulunur, bunlardan en büyükleri Ciganlija'dır. Ada Ciganlija (çingene adası olarak da anılıyor), bu çevredeki önemli bir rekreasyon alanı. Plajının yanı sıra yürüyüş parkurları, bisiklet yolları, çeşitli sporları yapmaya uygun alanları da var.

KNEZ MIHAILOVA CADDESİ

Knez Mihailova Caddesi şehrin en hareketli ve turistik noktalarından biri. Burada gezinmek ve cadde üzerindeki cafelerde oturup bir şeyler yiyip içmek, sokak müzisyenlerini dinlemek, etrafı seyretmek ayrı bir keyif. Araç trafiğine kapalı, bu caddenin bir ucu Kalemegdan'a, diğer ucu Cumhuriyet Meydanı'na çıkıyor. Caddenin sonunda Özgürlük ya da Cumhuriyet (Trg Republike) adı verilen meydan yer alıyor. Belgrad'ın merkezi olarak kabul edilen meydan Belgrad'ın kalbidir. Aynı zamanda insanlar için bu meydan bir buluşma noktası, çeşitli etkinliklerin yapıldığı bir alandır. Meydanda Sırpların önemli bir lideri olan Kral Mihailo'nun heykeli var. Kral Mihailo Belgrad'ı Osmanlı'dan teslim alan kişi. Bu çevrede Ulusal Müze'yi ve tiyatro binasını da görebilirsiniz. Meşhur Skadarlija da buraya yakındır.

SKADARSKA CADDESİ

Belgrad'da insanlar dışarıda olmayı seviyor; bu sebeple caddeler, sokaklar, restoranlar her daim insan dolu. Arnavut kaldırımlı, şirin ve hareketli bir cadde olan Skadarska Caddesi üzerinde de pek çok restoran, taverna, galeri bulunmakta. Bu yönüyle de turistlerin ilgisini çekmekte olan cadde üzerinde farklı zevklere hitap edebilecek mekanlar mevcut. Eskiden daha çok sanatçıların vakit geçirdiği bir yer iken bugün daha turistik bir hale dönüşmüş.

TASMAJDAN

Taş meydan anlamına gelen yer, şehrin en büyük parkı. İçerisinden Haydar Aliyev heykeli ve şelaleler var. Buradaki önemli bir Ortodoks kilisesi olan Sveti Marko Kilisesi de gezilebilir.

SVETI SAVA KİLİSESİ

Büyük bir Ortodoks kilisesi olan Sveti Sava konum itibariyle şehrin çok görülebilen bir noktasında. Camiye benzeyen bir görüntüsü var. Yapımı 1895 yılında başlamış; çeşitli sebeplerle yüz yıl kadar devam etmiştir, dış kısmı tamamlanmış, iç kısımdaki restorasyon çalışmaları hala sürmektedir.

NIKOLA TESLA MÜZESİ

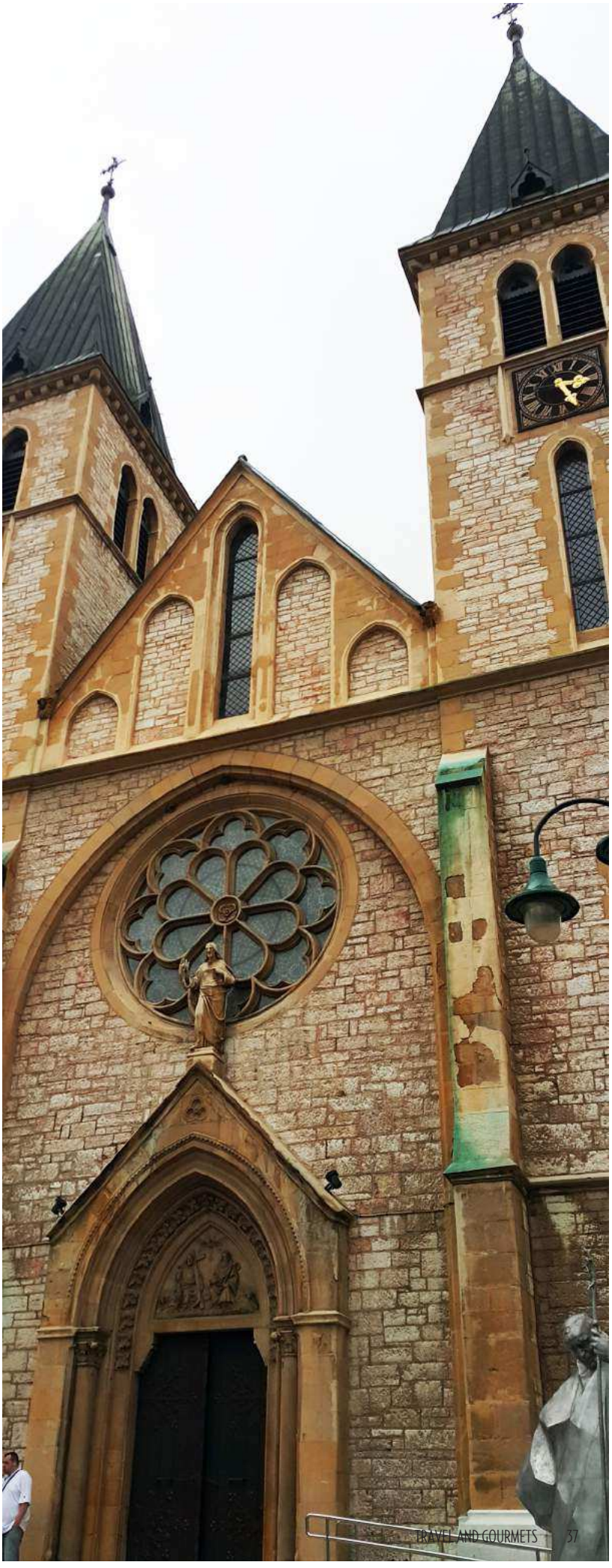
Nikola Tesla; florasan lamba, mikro dalga fırını gibi birçok şeyi icat eden Sırbistanlı bir bilim adamı. Müzede kişisel eşyaları, yaptığı icatlarla ilgili materyaller sergileniyor. Çok büyük olmayan bir müze, yine de rehber eşliğinde gezmekte fayda var. Rehber eşliğinde deneyleri izleyebilir, müze turunuzu daha ilgi çekici hale getirebilirsiniz. Müze, şehir merkezine yürüme mesafesinde.

ZEMUN

Zemun, Belgrat'ta canlılığı ve eğlence mekanları ile görülmesi gereken semtler arasındadır.

Belgrad'ın önemli özelliklerden bir tanesi canlı gece hayatı. Şehirdeki pek çok bar ve gece kulübü yaz kış her mevsim hareketli yapısı ile Belgrad'ı diğer Balkan ülkelerinden ayırıyor. Tuna ve Sava nehirleri üzerinde yüzen kulüp olarak geçen gece kulübü ve barlar var.

Burada saydıklarımız dışında Sırbistan'ın günlük hayatına dair bilgiler edinebileceğiniz etnografya müzesi, otomobil müzesi, Balkan mimarisine örnek olarak Prenses Ljubice Sarayı, bugün belediye binası olan eski kraliyet sarayı görülebilecek diğer yerler arasında. Tuna ve Sava nehirleri üzerinde keyifli bir tekne turu yapabilirsiniz. Ayrıca Sırbistan'a kadar gitmişken ülkenin bir başka güzel şehri Novi Sad'a da uğramak güzel bir fikir olabilir.



NE/NEREDE YENİR?

Balkan ülkeleri damak tadı olarak bize yakın. Osmanlı mutfağının etkileri görülüyor. Bunu özellikle çorba, dolma, börek (burek), güveç (guvec), kebab (cevap) gibi yemek isimlerinde görebiliyoruz. Et yemekleri ağırlıkta, bunların başında bir çeşit köfte olan cevabi (cevabcici) geliyor. Balkan ülkelerinin meşhur lezzetlerinden olan bu yemek bizim İnegöl köftesine benziyor. Bir başka köfte çeşidi "pljeskavica" hamburger köftesi ebadında iri hazırlanan bir köfte. Köfteler genelde yanında kaymak/yoğurt ve kırmızı biberli sos (ajvar) ile servis ediliyor. Kuru et yina Balkan mutfağının öne çıkan lezzetlerinden. Bizdeki çoban salataya benzeyen üzerine peynir rendelenen shopska salatası yine bir başka balkan lezzeti. Meyhane havasında müzikli restoranlar yaygın. Bu mekanlarda Sırp müzikleri eşliğinde keyifli vakit geçirebilirsiniz. Deniz ürünleri sevenler için de seçenekler mevcut.

Balkan mutfağında etin yanı sıra hamur işleri de ağırlıkta, özellikle börek çeşitleri bir hayli yaygın. Su böreği başta olmak üzere pek çok börek çeşidi kahvaltı ve öğle yemeği için lezzetli ve uygun fiyatlı bir seçenek. Yemeklerin yanında somun ekmek, poğaça ve mısır ekmeği (proja) tüketimi yaygın. Özellikle öğle yemekleri için pekara denen börek, pizza ve ekmek çeşitlerinin satıldığı pastaneleri çok sık görebilirsiniz. Tatlılarda da yine tulumba, baklava, sütlaç gibi Türk lezzetlerini görebiliyoruz.

Belgrad halkı çok fazla çay tercih etmiyor ama kahveye düşkün, "Domaca kafa" Sırbistan'ın yerel kahvesi, Türk kahvesini hatırlatan bir tadı var. Türk kahvesini de (Turska kafa) pek çok yerde bulabilirsiniz. Çoğu yerde kahve servisi cezve ile yapılıyor. Belgrad'da bira çeşitleri yaygın, asıl yerel içkileri ise rakija. Erik, vişne gibi meyveli çeşitleri de var.

Belgrat'ta yeme içme kültürü ön planda, bu saydığımız lezzetleri bulabileceğiniz pek çok restoran ve cafe var.

NEREDEN/NE ALINIR?

Belgrad hatırası ya da hediyelik olarak el işi ürünler, süs eşyası, takı, magnet tarzı şeyler alabilirsiniz. Pek çok dükkanın bir arada bulunduğu Knez Mihajlova Caddesi alışveriş için ideal. Alkol fiyatları düşük olması dolayısıyla buradan alınabilecekler arasında. Günlük hayata karışmak niyetinde iseniz pazarlarını da gezebilirsiniz. Kalenic Pijaca'da kurulan pazar bunlardan bir tanesi.

NEREDE KALINIR?

Belgrad'da öncelikle kalacağınız bölgeyi belirlemekte fayda var. Tarihi yapıların, restoran ve cafelerin yoğun olarak yer aldığı bölge olması dolayısıyla Eski Belgrad (Stari Grad)'da kalmak daha mantıklı. Bu bölgede şehir merkezine çok yakın hostel, apart ya da otel seçeneklerini değerlendirebilirsiniz.

Terazije Meydanı'nda yer alan Moskva Hotel şehrin simgelerinden birisi. Belgrad'ın en eski binalarından biri olan ve Alfred Hitchcock, Maxim Gorky, Robert De Niro ve Brad Pitt gibi pek çok ünlünün de kaldığı Moskva Hotel hala hizmet veriyor. Yeni Belgrad'da kalmak isterseniz burada daha lüks otelleri bulabilirsiniz. Merkezden uzaklığı yaklaşık iki km olan bu bölgede çevresinde de yine gezilecek cadde ve parklar bulunuyor. Belgrad, iklim olarak dört mevsim gidilebilecek bir yer ama en soğuk zamanının ocak olduğunu da belirtmekte fayda var. Bununla birlikte Belgrad vizesiz gidilebilmesi, mesafe olarak yakınlığı ve ucuz olması dolayısıyla yılbaşı tatili için güzel bir seçenek. Belgrad'ın tarihi dokusunu solumadan, canlı gece hayatını görmeden, güzel lezzetlerini tatmadan, tekne turu yapmadan dönmeyin.

In Vino Veritas
Hakikat Şarapta Gizlidir

Şaraba ilgisi olan bir çocuk olarak büyümedim ben. Yurt dışı seyahatlerimden şişe şişe şaraplarla dönmedim. Şarap kültürünün içinde yetişmedim. Hele bir de üzüm üstüne ahkam kesmek falan hiç bilmedim. Soframda yemek tadımları çok oldu da şarap tadımları pek olmadı. Bırakın "Petit Verdot"nun o ufak ve çarpıcı tanin etkisini fark etmeyi, "Merlot"dan bile anlamam çok zamanımı aldı. Demem o ki, şarap; çok uzun yıllar yaşamımın adam akıllı bir parçası olmadı.

Buse Ünal
Gezi Yazarı
unalbuse91@hotmail.com
outtolunchbebacksoon

Lakin hayat yolumu Bordeaux'ya düşürünce, su yerine aniden şarap çarpıldı yüzüme; el mahkumdu. İlk duydum üzümü, sonra öğrendim, çok zaman sonra da anlamaya başladım. Bordeaux'da yaşadığım bir sene boyunca yemeğin yanına söylediğim bir şişe suyun bırakın şaraptan daha pahalıya çıkmasını, "Fransız olmadığınız belli Mademoiselle" bakışları geldi göğsümün ortasına oturdu.

Fransızların ukala olması bir yana, Bordeaux'lular daha da ukalaydı. Bordeaux'da oturup "Bordeaux Blend" içmeyecektin de, çok bilmiş Burgundy'lilerin "Pinot Noir"ını mı içecektin azizim?

Mecburiyetten bulaştığım bu üzüm işine, sonraları hayran oldum. Şimdilerde "Sommelier" olmama ramak kalmış olması bir yana dursun, "Yeni Dünya" California şarabı içen New York'lulara gözlerimi kısıp sinsi sinsi bakıyorum. Daha damağıma uygunu olmadığından ya da uyduramayacağımdan değil ama, Bordeaux ukalalığı üzerime sinmiş bir kere; ne içelim dendiğinde, ne seversin nasıl seversin demeden "Bir Bordeaux Blend al hemen" diyorum.

Anadolu üzümlerine, daha da önemlisi şarap kültürüne yeniden kavuşuyor. Ben de naçizane oturup birkaç pek bildiğimiz, bir kaç da pek bilmediğimiz üzümleri anlatmak istedim sizlere.

"Bordeaux Blend" içerseniz, kırmayın beni damağınıza uymuş gibi yapın. İçtiğiniz üzümün huyunu suyunu bilince şarap dillenir unutmayın. Ha bir de ne olur kış deyip şarabı ısıtmayın içine de meyve atmayın. Elma şırası mı yahu bu? Keyfiniz bol, kadehiniz dolu olsun.

MERLOT

• Kırmızı şarap üretiminde kullanılan üzümün kökeni Fransa'nın Bordeaux şehrine dayanır.
• Üzüm adını Fransızcada kara kuş anlamına gelen "Merle" sözcüğünden alır.
• Bordeaux'da yetişen Merlot üzümlerinin gönlü pek paşadır. Gironde nehrinin sağında kalan arazide yetişenler hava koşulları sebebi ile solunda kalanlardan daha iyi hasat verir.
• Asit oranı düşük, pigmentasyonu ve tanin oranı yoğundur.
• Yaban mersini, vişne, kırmızı erik, çikolata ve baharat kokuları şarabın karakteristik özelliklerini belirler.
• Birçok toprak ve iklim çeşidinde yetişebilir; ancak en iyi hasadı ılıman iklimlerde verir.

GAMAY

• Kırmızı şarap üretiminde kullanılan ve Burgundy'nin güneyinde kalan bölgenin üzümü olan Gamay, Beaujolais şaraplarının yapımında kullanılır. Bu şarapların Burgundy şarapları ile yarışması söz konusu dahi olmasa da, birçok şarap bilen en iyi Sangria'ların Beaujolais şaraplarından yapıldığı konusunda hemfikirdir.

CABERNET SAUVIGNON

• Kırmızı şarap üretiminde kullanılan üzümün kökeni Fransa'nın Bordeaux şehrine dayanır.
• Ünlü Bordeaux Blend şaraplarının oluşturulmasında Cabernet Sauvignon, Merlot üzümü ile birlikte baş rolü oynar. (Bordeaux Blend: Cabernet Sauvignon ve Merlot üzümlerinin karıştırılması ile yapılan bu şaraplara, Cabernet Franc üzümü de ilave edilir.)
• Asit oranı düşük, pigmentasyonu ve tanin oranı yüksektir.
• Birçok toprakta yetiştirilebilinir.
• Frenk üzümü, kırmızı erik, nane, küf ve sedir şarabın karakteristik özelliklerini oluşturur.

CHARDONNAY

• Beyaz şarap üretiminde kullanılan üzümün kökeni Fransa'nın Burgundy bölgesine dayanır.
• Asit oranı genellikle düşüktür.
• Birçok iklimde yetiştirilebilinir olmasına rağmen en iyi hasadı serin bölgelerde verir.
• Narenciye, yeşil elma, ananas, zeytin kokuları şarabın karakterini oluşturur.

ASSYRTIKO

• Beyaz şarap üretiminde kullanılan üzümün kökeni Yunanistan'ın Santorini adasına dayanır.
• Asit oranı yüksek olan bu şarapların karakterine narenciye, greyfurt ve balmumu aromaları yön verir.

PINOT NOIR

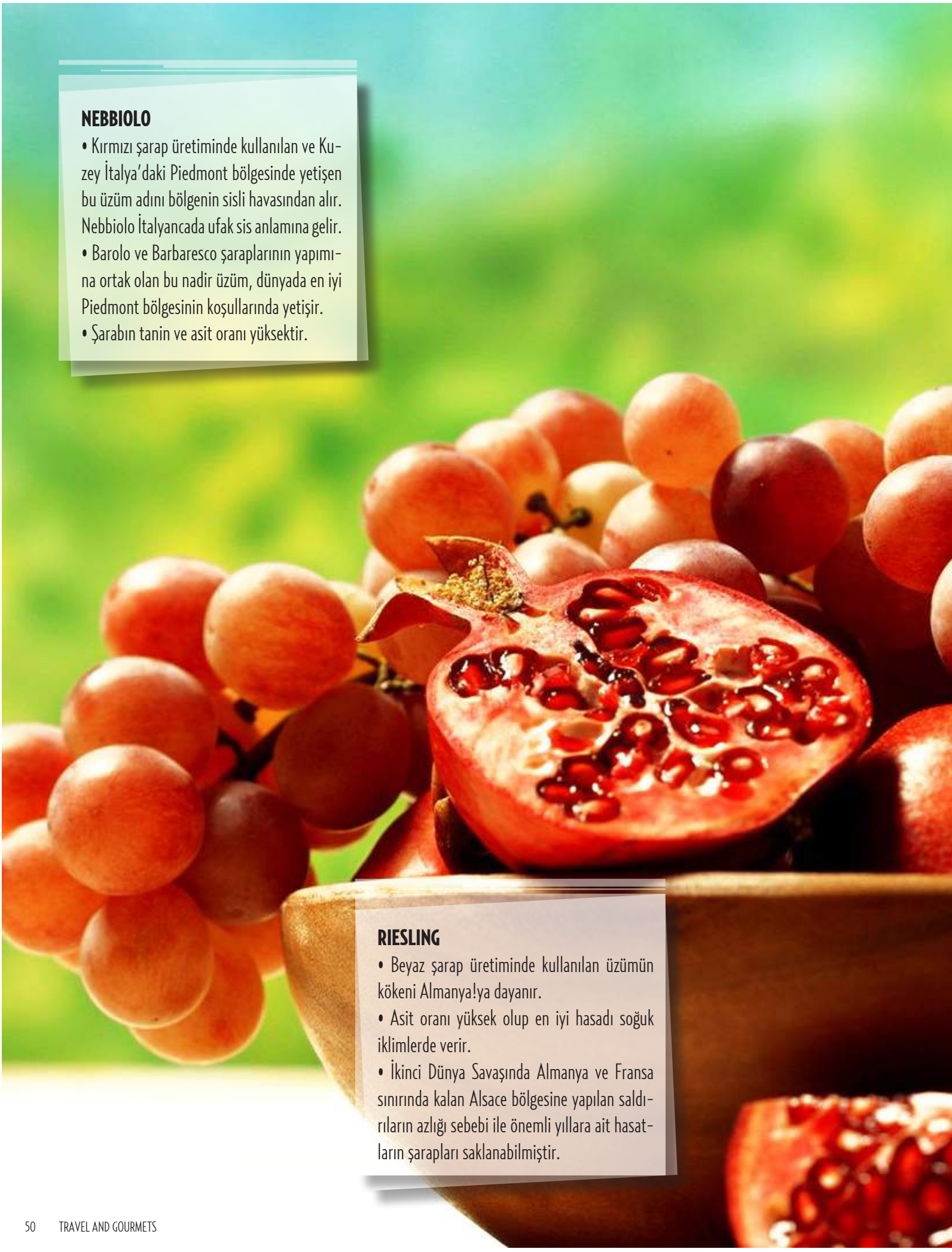
• Kırmızı şarap üretiminde kullanılan üzümün kökeni Fransa'nın Burgundy bölgesine dayanır.
• Dünyanın en pahalı şarapları Burgundy'nin DRC bölgesinden çıkar.
• Tanin oranı ve pigmentasyonu düşük olan bu şaraplar yumuşak içimli kırmızı şaraplar kategorisinde yer alır.
• Merlot ve Cabernet Sauvignon'nun aksine sadece serin iklimlerde yetiştirilebilinir.
• Burgundy'de dikimi yasal olan tek kırmızı şarap üzümü türüdür.
• İtalyanlar onu Pinot Negro, Almanlar ise Spatburgunder olarak bilir.
• Kızılcık, vişne, ıslak toprak, deri, duman, baharat kokuları şarabın karakteristik özelliklerini belirler.

SAUVIGNON BLANC

• Beyaz şarap üretiminde kullanılan üzümün kökeni olarak Fransa'nın Bordeaux ve Loire Valley bölgeleri gösterilir.
• Üzüm serin iklimlerde daha iyi hasat verir.
• Asit oranı yüksektir.
• Greyfurt, tropikal meyve ve çimen kokusu şarabın karakteristik özelliğini belirler.

PINOTAGE

• Kırmızı şarap üretiminde kullanılan ve Güney Afrika üzümü olan Pinotage, 1920 yılında bir fizikçinin Pinot Noir ve Cinsaut üzümleri üzerinde yaptığı genetik laboratuvar çalışmaları sonucunda oluşturulmuştur.
• Hafif gövdeli kırmızı şaraplar kategorisinde yer alır.

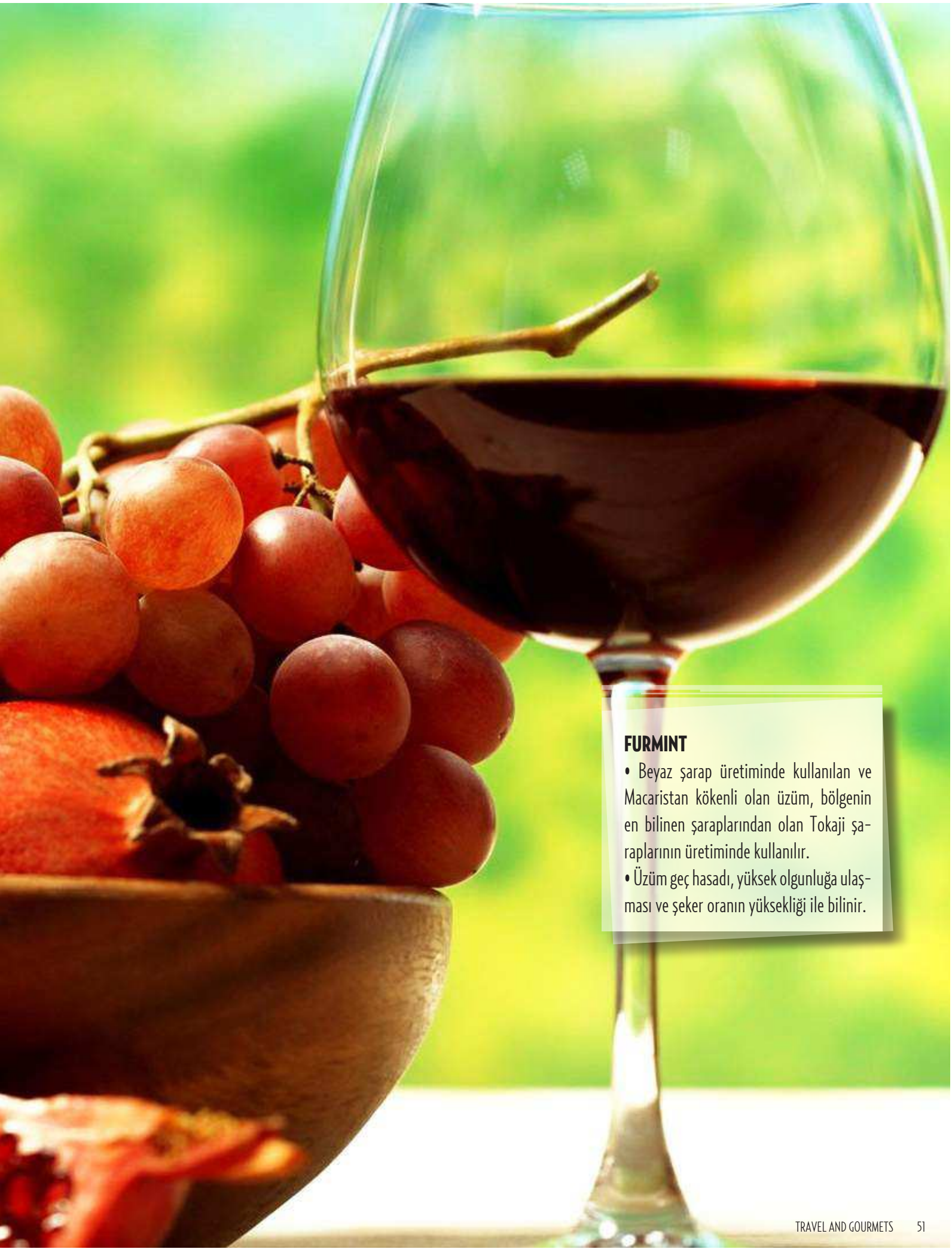


NEBBIOLO

• Kırmızı şarap üretiminde kullanılan ve Kuzey İtalya'daki Piedmont bölgesinde yetişen bu üzüm adını bölgenin sisli havasından alır. Nebbiolo İtalyancada ufak sis anlamına gelir.
• Barolo ve Barbaresco şaraplarının yapımına ortak olan bu nadir üzüm, dünyada en iyi Piedmont bölgesinin koşullarında yetişir.
• Şarabın tanin ve asit oranı yüksektir.

RIESLING

• Beyaz şarap üretiminde kullanılan üzümün kökeni Almanya!ya dayanır.
• Asit oranı yüksek olup en iyi hasadı soğuk iklimlerde verir.
• İkinci Dünya Savaşında Almanya ve Fransa sınırında kalan Alsace bölgesine yapılan saldırıların azlığı sebebi ile önemli yıllara ait hasatların şarapları saklanabilmiştir.



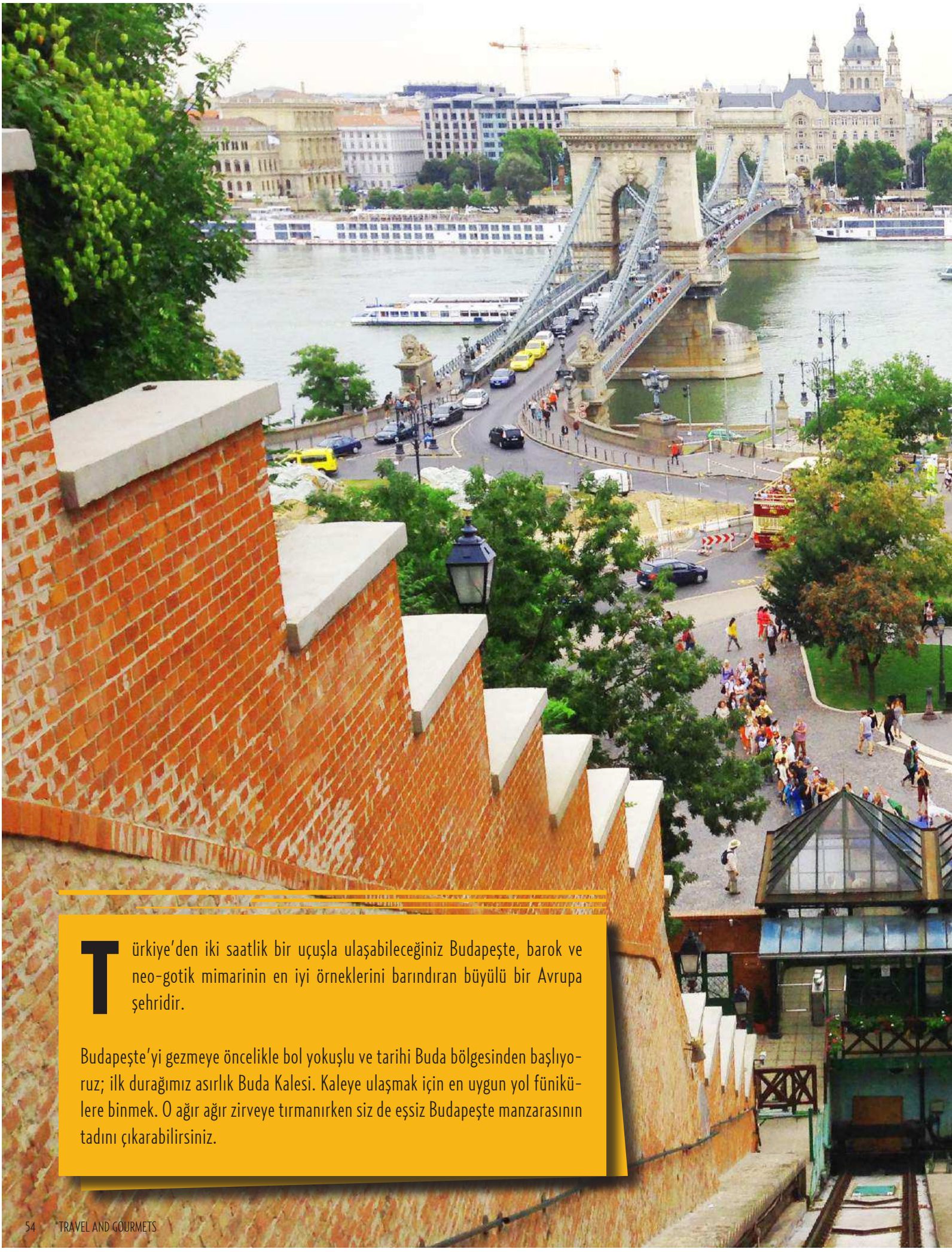
FURMINT

• Beyaz şarap üretiminde kullanılan ve Macaristan kökenli olan üzüm, bölgenin en bilinen şaraplarından olan Tokaji şaraplarının üretiminde kullanılır.

• Üzüm geç hasadı, yüksek olgunluğa ulaşması ve şeker oranın yüksekliği ile bilinir.

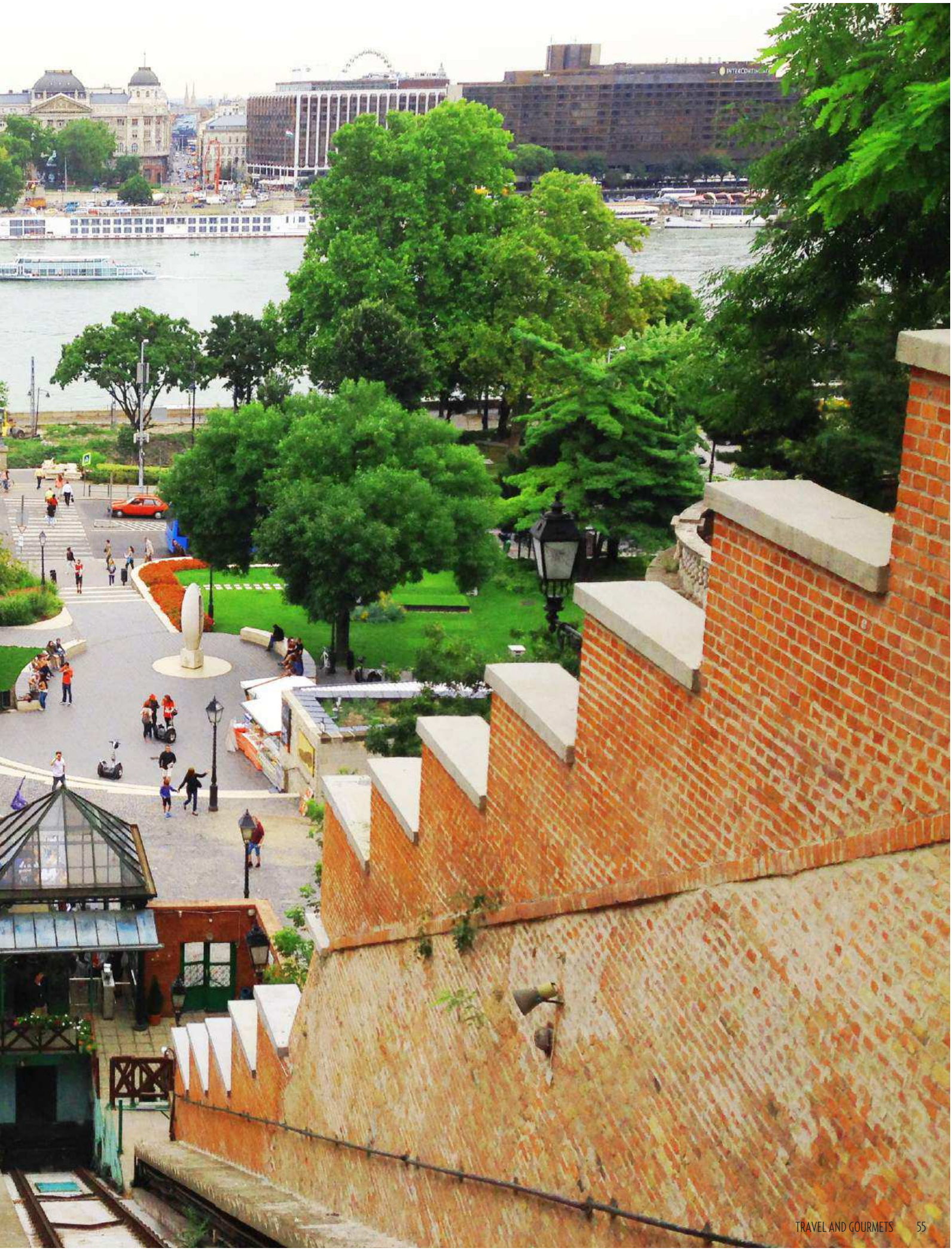
İki yaka bir nehir; BUDAPEŞTE

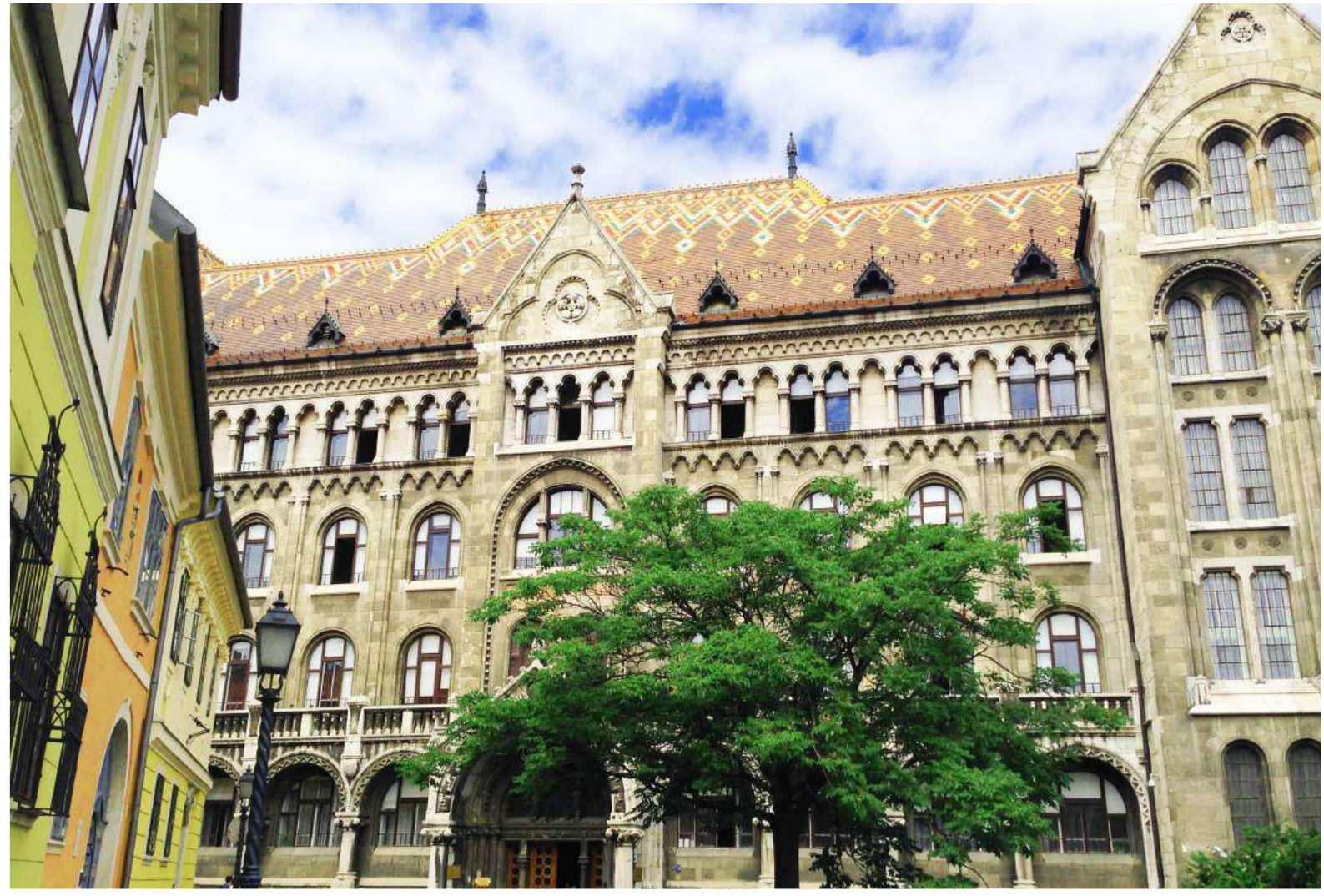
Merve Özdamar
Gezi Yazarı
merveOzdamar



Türkiye'den iki saatlik bir uçuşla ulaşabileceğiniz Budapeşte, barok ve neo-gotik mimarinin en iyi örneklerini barındıran büyülü bir Avrupa şehridir.

Budapeşte'yi gezmeye öncelikle bol yokuşlu ve tarihi Buda bölgesinden başlıyoruz; ilk durağımız asırlık Buda Kalesi. Kaleye ulaşmak için en uygun yol fünikülere binmek. O ağır ağır zirveye tırmanırken siz de eşsiz Budapeşte manzarasının tadını çıkarabilirsiniz.

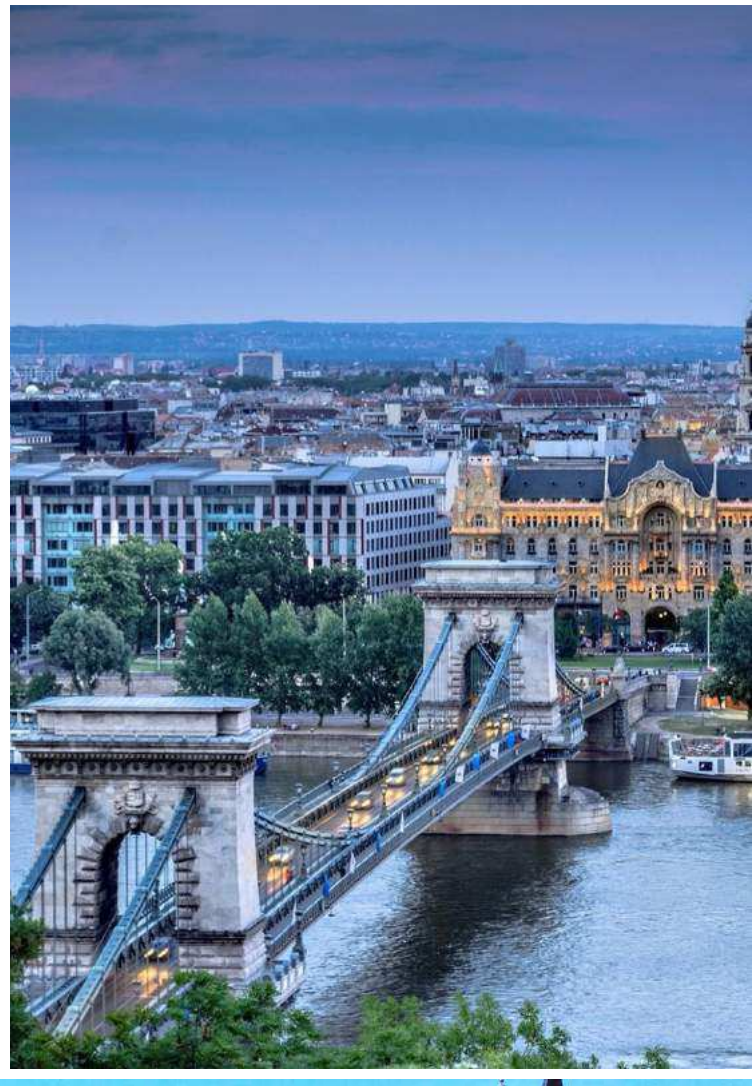




Kalenin en yüksek noktasına ulaştığınızda ise devasa bir Tuğrul kuşu sizi selamlıyor olacak. Macarların çok değer verdiği bu kuşun heykellerini şehrin çeşitli noktalarında görmek mümkün. Kale bölgesinde biraz daha ilerlediğimizde Mathias Kilisesi çıkıyor karşımıza, Kanuni Sultan Süleyman Mohaç Meydan Muharebesi'ni kazandıktan sonra bu kilisede şükür namazını kılmış ve kiliseyi camiye dönüştürmüş. Tüm bu tarihinin yanı sıra kilisenin pastel tonlardaki renkleri ve göğe uzanan kuleleri insanı büyülemeye yetiyor. Bu kilise gibi farklı bir mimariye sahip diğer eser ise Balıkçılar Tabyası bu tabya Türk mimarisinin izlerini taşıyor Türk çadırlarından esinlenildiği söylenen tabya aynı zamanda tüm Budapeşte'yi panoramik olarak görebileceğiniz bir seyir alanı sunuyor. Gelelim hikayesi bol Kahramanlar Meydanına, Macaristan için önemli işlere imza atmış liderlerin heykelleri yer alıyor bu meydanda. Burada her kahramanın yaşamından bir kesiti anlatan rölyefler bulunuyor ve hikayelerin sonu çoğunlukla ya Türklere ya da Osmanlı Devleti'ne bağlanıyor. Kendi kahramanlarına duydukları saygıyı "Kahraman düşman" dedikleri bizlere de gösteriyorlar; Gül Baba Türbesi, Vezir Abdurrahman Abdi Paşa'nın Mezarı, Mustafa Kemal Atatürk Yolu ve Budapeşte Türk Şehitliği bunun en büyük kanıtları.

Buda bölgesini gezdikten sonra sıra geldi Peşte tarafına geçmeye; bu bölgeye ulaşmak için kurulan tam sekiz adet köprü mevcut ancak bunlardan biri var ki, o da; Zincirli Köprü, diğer adı ile Aslanlı Köprü. Açıldığı 1849 yılında mühendislik harikası olarak tanımlanan bu yapı şehir efsanelerine de konu olmuş; yapının mimarı bir gün keyifli keyifli köprüde dolaşırken okul gezisine çıkarılan afacanlara rastlamış ve köprüyü nasıl sıfır hata ile inşa ettiğinden bahsetmiş; "Bu eserimde tek bir hata dahi bulunursa o gün kendimi Tuna Nehrine atarım." diye böbürlenmiş bunu duyan bir çocuk ise köprüye şöyle bir baktıktan sonra mimara dönerek "Aslanların açık olan ağızlarına dillerini koymayı unutmuşsunuz." demiş. Söylenene göre bunu kendine yediremeyen mimar Tuna Nehrine atlayarak intihar etmiş. Bu ilginç öyküsü dışında Aslanlı Köprü Budapeşte'nin yakalarını birbirine bağlayan ilk sabit köprü olma özelliğine sahip.

Aslanların gölgesinde Peşte tarafına geçerken gündüz detayları, gece ışıklarıyla ünlü parlamento binası karşılıyor sizi. Binanın parıltısını görünce Budapeşte'nin en iyi ışıklandırılan şehir unvanını kazanmış olmasına şaşırmıyorsunuz.



A MAGYAR NEP A BÉKE NÉPE

Parlamento binasından devam ederken Tuna Nehri kıyısındaki demir ayakkabılar dikkatinizi çekecektir, İkinci Dünya Savaşı sırasında vefat edenler için orijinal ayakkabılarına uygun ebatta üretilmiş bu mini heykeller savaşın kötü yüzünü ince detayları ile size hissettirecektir. Peşte tarafının sembollerinden bir diğeri ise neo-klasik mimarinin güzel bir örneği olan St.Stephen's Kilisesi. Bu yapı Budapeşte'nin en büyük dini yapısı olmakla beraber Macaristan'ın dokuz buçuk tonluk en büyük çanı da bu bazilikada yer alıyor.

Arnavut kaldırımlı sokaklarda yürümekten yorulduysanız Budapeşte'nin sıcacık kaplıcalarında dinlenmek hoşunuza gidecektir. Kaplıcaların en özeli ise Széchenyi Termalleri Avrupa'nın en büyük tıbbi hamamı olarak nitelendiriliyor. Özellikle orta yaş üstü Macarların en keyif aldıkları ritüeller arasında kaplıcanın içinde oturup satranç oynamak var. Siz de satranç oynamayı sevenlerdenseniz burada kendinize rakip bulma konusunda hiç zorlanmayacaksınız.

YAPMADAN DÖNMEYİN!

* New York kafede gulaş çorbası içmeden,

* Kurtos Kalacs adı verilen makara tatlısından yemeden,

* Kızıl Altın dedikleri kurutulmuş paprikalardan satın almadan,

* Peaches and Cream Club'da Budapeşte gece hayatına dalmadan,

* Ünlü Tokay şaraplarından tatmadan,

* Macar kültürünü en iyi anlatan Çigan gecesine katılmadan dönmeyin.

endermutfakta

Ender Şire ile LEZZETNOKTALARI ADANA

LEVENT BÖREK

Adana'da son zamanların deyim yerindeyse nam salmış börekçisi Levent Börek, gastronomik bir vaka haline gelmiş durumda. On dokuz yıllık bir deneyimle Adanalılara sunulurken, şimdilerde çoğu kişinin merak edip peşine düştüğü bu su böreğini trend tabirle fenomen yapan, lezzet düşkünlerine uçak bileti aldıran, yakalanan ilk fırsatta yüzlerce kilometreyi göze aldıran şey; basit bir sır aslında. Türk mutfağı peynir çeşitliliği açısından dünya sıralamalarında çok iyi bir yerde. Bu durumu avantaja çeviren Levent Börek, enfes şekilde harmanladığı iki çeşit peyniriyle tadan herkesin -bence önce dimağında- damağında şenlik yaratıyor haliyle. Kullanılan peynirlerin kalitesinden kaynaklı görsel şölen de cabası tabi ki! Yufkasından taşan erimiş peynirli sıcacık böreğin kokusunu görüntüsünden bile hissedebilirsiniz. En üst katında kullanılan, özenle pişirilmiş çıtır çıtır kızartılmış baklava yufkası artık sözün bittiği nokta bana kalırsa. Hala tatmadıysanız en yakın zamanda Levent Börek'e uğrayın derim!

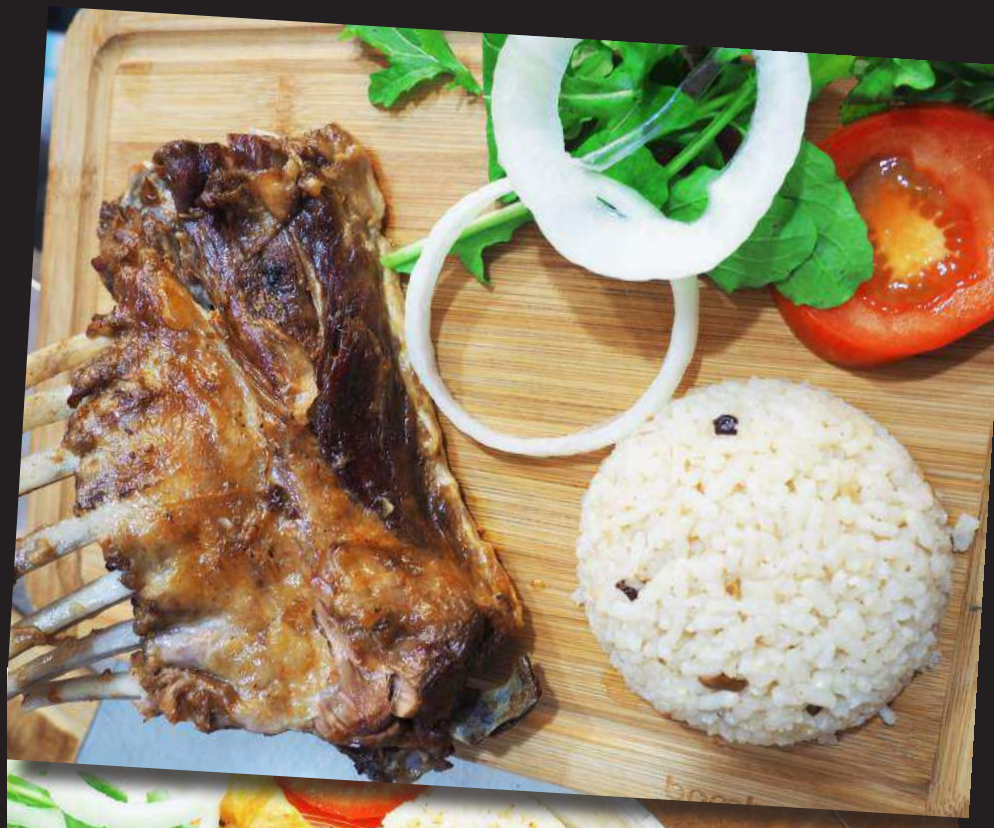
TATLICI GÖNÜL KARDEŞLER

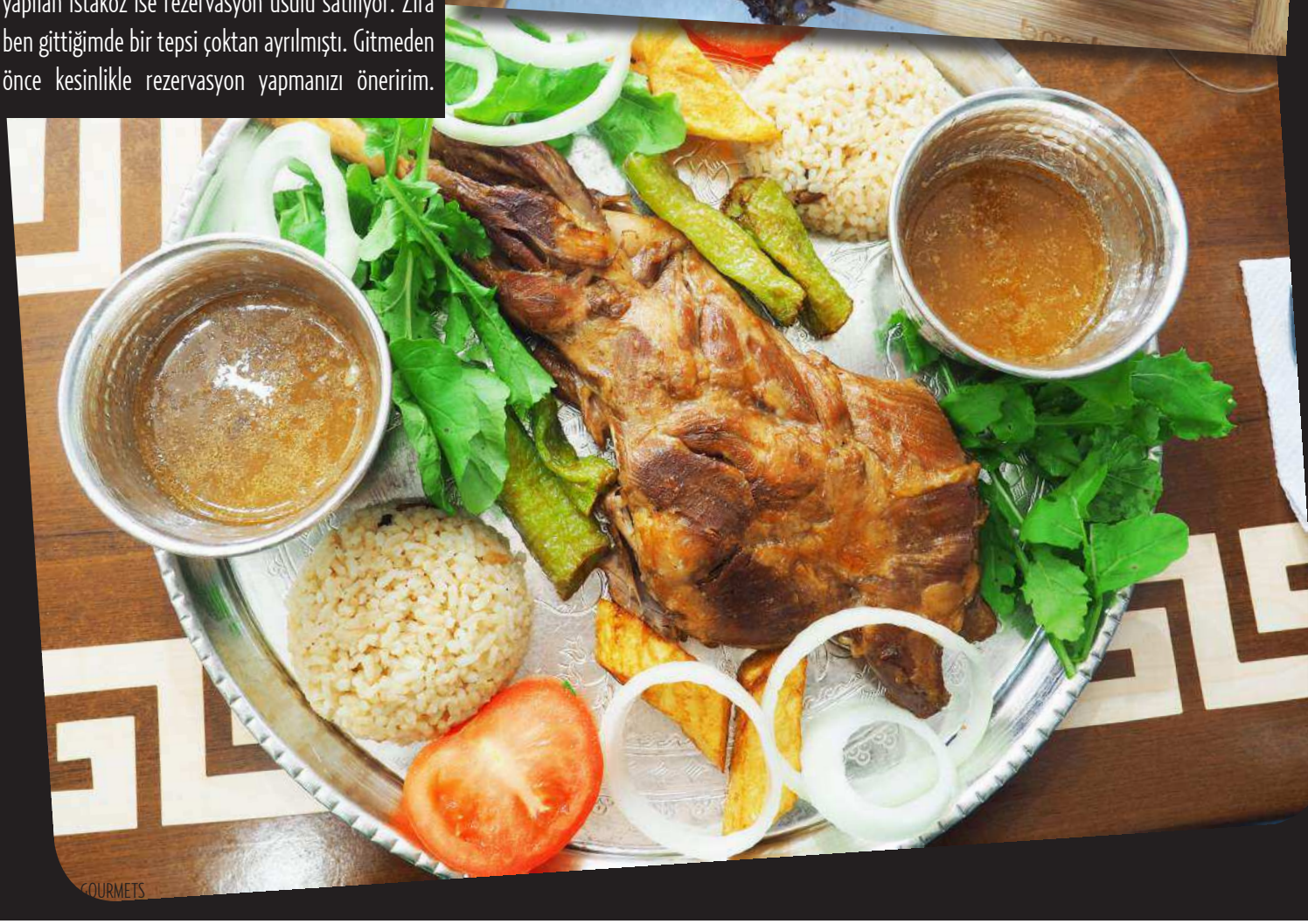
"Ayaküstü Mutluluk" bu tabiri bilen bilir! Tatlı, Adana mutfağında et yemekleri kadar önemlidir. Durum böyle olunca her caddeye bir tatlıcı düşer desem abartmış olmam sanırım. Şimdi öyle bir tatlıcı düşünün ki; sabahın erken vakitlerinden akşamın geç saatlerine kadar insanlara ayaküstü, sıcak sıcak sunduğu envai çeşit tatlısıyla mutluluk dağıtsın. İşte Adana'nın en eski tatlıcılarından **Gönül Kardeşler**, bu tarife fazlasıyla uyan bir mekan. Gün boyunca mütemadiyen mutlu bir kalabalık var burada. Dışı nar gibi kızarmış, içi yumuşacık, altın sarısı "Halka" tatlısı da bu mekanın en çok tercih edilen tatlılarından biridir. Hele bir de sıcaksa, şerbetini akıta akıta yemelere doyamazsınız. Şimdilerde dört şubesiyle kent insanları ve şehre gelen turistlerin uğrak noktası olan **Gönül Kardeşler**'in merkez şubesi de şehrin en işlek lokasyonlarından biri olan Çakmak caddesinde. Tatlının mutlulukla bir ilgisi olduğunu **Gönül Kardeşler**e geldikten sonra daha iyi anlayacaksınız.

Meltem Avcı ile LEZZETNOKTALARI DİYARBAKIR

HACI HALİT

Yetmiş yıllık üçüncü kuşak bir aile işletmesi olan mekanda Diyarbakır'a özgü yöresel birçok lezzeti bulabilirsiniz. Şimdiye kadar etli ve sulu yemeklerden en çok çeşidi burada gördüm diyebilirim. Mekan pazar günleri hariç haftanın geri kalan her günü sabah 05:00-18:00 arası açık bulunuyor. Sabahın erken saatlerinde çorba ile güne başlayıp öğle yemeğinde onca yemek arasından ne yiyeceğinizi şaşırabilir, saat 14:00 sonrası ise sulu yemeklerin tükenmesiyle tercihinizi kebap çeşitlerinden yana kullanabilirsiniz. Bu arada en çok çeşit cuma günleri oluyor fakat en erken de o gün tükeniyor. Haşlama, kavurma, güveç gibi yemekler sabit olmak üzere her gün farklı yemekler çıkıyor. Kuzu sırt bölümünden yapılan ıstakoz ise rezervasyon usulü satılıyor. Zira ben gittiğimde bir tepsi çoktan ayrılmıştı. Gitmeden önce kesinlikle rezervasyon yapmanızı öneririm.





PİRZOLACI MEHMET USTA

İlkokuldan sonra çıraklıktan ustalığa doğru yükselen Mehmet usta 1992 yılından beri Eski Yoğurt Pazarında bulunan mekanında hizmet veriyor. Mekanda Mehmet ustanın pozitif enerjisi, samimiyeti ve hoş sohbetinden sonra kuşbaşı ve pirzolayı yemeye doyamayacak, kebapların yanında sunulan köy yoğurduna bayılacaksınız. Mehmet ustanın meşhur kuşbaşı ve pirzolasından elli kilo sipariş veren, senin etlerini yiyince sanki pikniğe gidiyorum diyerek mutluluğunu anlatmaya çalışan, ayrıca Diyarbakır'ın siyaset ve iş dünyasının her kesiminden müdavimleri var. Mekana gelen müşterileri de benim rastladığım kadarıyla daimi, en az Mehmet Usta ve oğlumdan öte dediği yirmi iki yıllık çalışanı Aziz kadar da tatlıydı. Dikkatimi çeken en önemli unsurlardan biri; porsiyonların oldukça doyurucu ve fiyatların bu kadar ünlü olmuş bir yere göre gayet uygun oluşuydu.

ONUR OCAKBAŞI

1964-1976 yılları arasında Merkez Lokantası adı altında sulu yemek ve kebap servisi yapan işletme, lokanta yıkıldığı için 1976-1990 yılları arasında Günaydın Lokantası adını almış. 1990 sonrası baba mesleğini devralan Vedat Günaydın tarafından konsept ve sunum farklılaştırılarak en beğenilen mekanlardan biri haline gelmiş. Mekanı ön plana çıkaran bence kesinlikle kebabın yanındaki mezeler. Bir yağlı ekmek ve ezme yapıyorlar ki sadece bu ikisi için bile giden var. Kebaptan önce masanıza gelen tüm meze ve salatalar ücretsiz, yemek de sınırsız. Her şeye bayılacaksınız ama kemikli, kuşbaşı, sebzeli kebap ve lüle kebabını mutlaka deneyin. Etlerin lezzetinin sırrı ise Vedat beyin yıllardır aynı kasaptan, her sabah ertesi günün etini gövde halinde kendi elleriyle seçmesi, üç gün dinlendirildikten sonra kendilerinin işleyerek lokum kıvamına getirmesiymiş. Pazar günleri dışında haftanın geri kalan her günü bu lezzetleri tadabilirsiniz.

LEZZETLİ HESAPLAR

Yedi yıldır gezip gördükleri yerleri ve yemek tercihlerini paylaşmak adına yola çıkmış "myseyahatname" hesabı. Yeni açılan mekanları tercih etmek yerine, insanların keşfetmediği ve hikayesi olan mekanları tercih ediyorlar. İnsanların oturup keyif alabileceği, tekrar tekrar gitmek isteyeceği yerleri paylaşan myseyahatname hesabının mottosu; popülerlik değil samimiyet, hizmet ve lezzet!

myseyahatname myseyahatname.wordpress.com

Instagurmesi, iki yıla yakındır mekanları geziyor ve yaptığı lezzet keşifleriyle meraklısına ışık tutuyor. Instagurmesi hesabı, gezdikleri yerlerin "anı deposu" olarak kurulmuş fakat günden güne takipçi sayısı artmış. Tabii bunda takipçileriyle sıkı bir etkileşimde olmalarının da payı var. Bu yolda ilerlerken prensip olarak; gittikleri yerlerde ve paylaşımlarda kendileri gibi olmaya özen gösteriyorlar.

instagurmesi instagurmesi.com

Yemekdeyemek hesabının yemeğe olan tutkusu babasının da aşçı olması nedeniyle çocukluğuna kadar dayanıyor. Yemeğin emek ve sevgi üzerine kurulduğu fikrini yanından hiç ayırmadan üniversite yıllarında aktif olarak mutfağa girmiş. Daha profesyonel ama keyiften hiç ödün vermeden eşinin de desteğini alarak, yemekdeyemek hesabını yönetmeye başlamış. Mutluluğun sırrının mutfaktan geçtiğinin kanıtlamış!

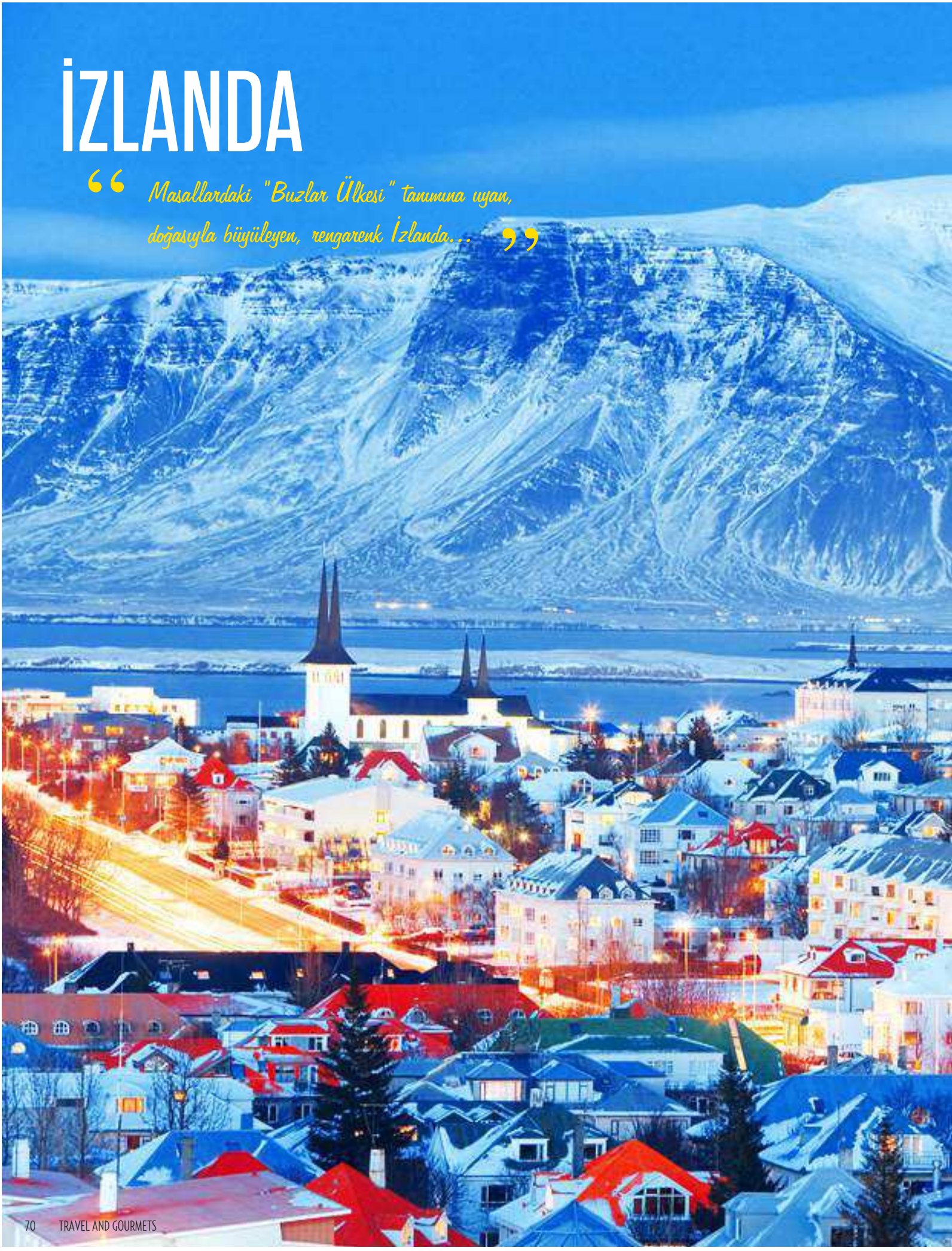
yemekdeyemek yemekdeyemek.net

KIŞ TURİZMİ

Kış bembeyaz örtüsüyle yine kapımıza dayandı. Kat kat giyinip hareket etmek zor olsa da her zorluğun bir güzelliği olduğu kesin. İşte Kış Turizmi başlığı altında sizler için seçtiğimiz destinasyonlar.

İZLANDA

“Masallardaki "Buzlar Ülkesi" tanımına uyan, doğasıyla büyüleyen, rengarenk İzlanda...”



FİNLANDİYA

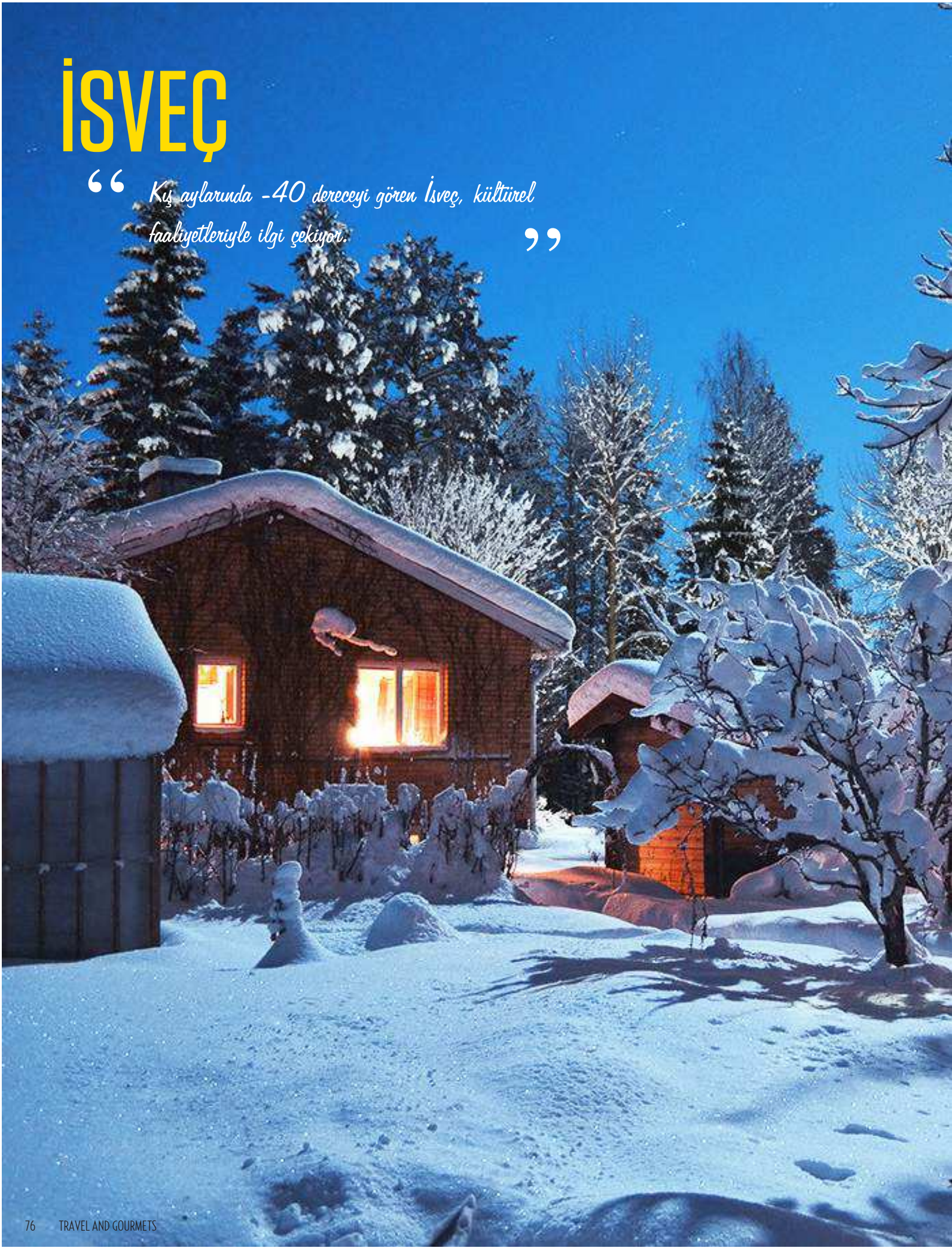
“ Ormanları, gölleri, eğitim sistemi ve tabii ki saunasıyla yaşanılası bir ülke. ”

DANİMARKA

“Festivallerin ve Lego'nun anavatanı, dünyanın en mutlu ülkesi...”

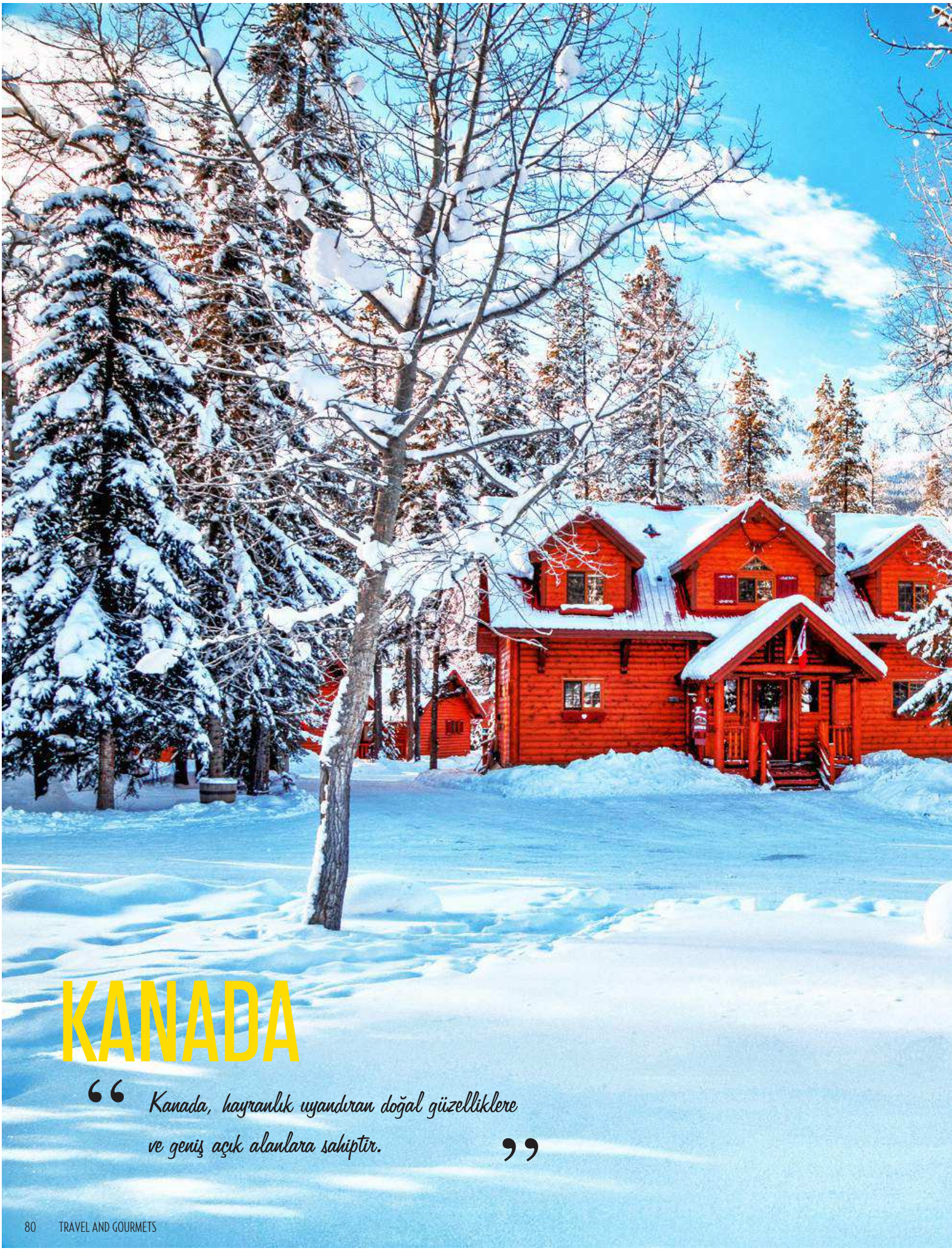
İSVEÇ

“Kış aylarında -40 dereceyi gören İsveç, kültürel faaliyetleriyle ilgi çekiyor.”



NORVEÇ

“İrili ufaklı 450,000 göle sahip Norveç tam bir doğa harikası.”

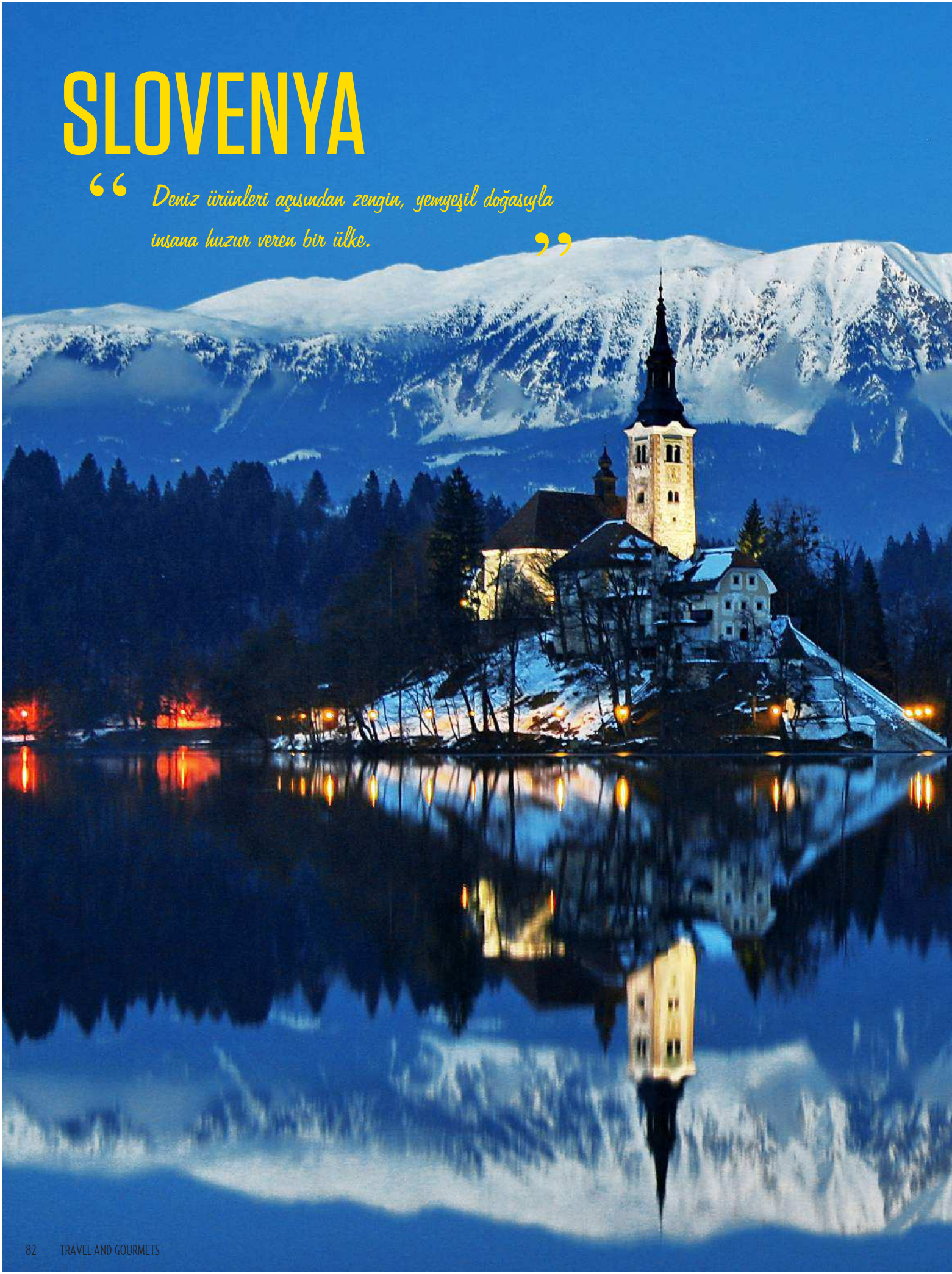


KANADA

“Kanada, hayranlık uyandıran doğal güzelliklere ve geniş açık alanlara sahiptir.”

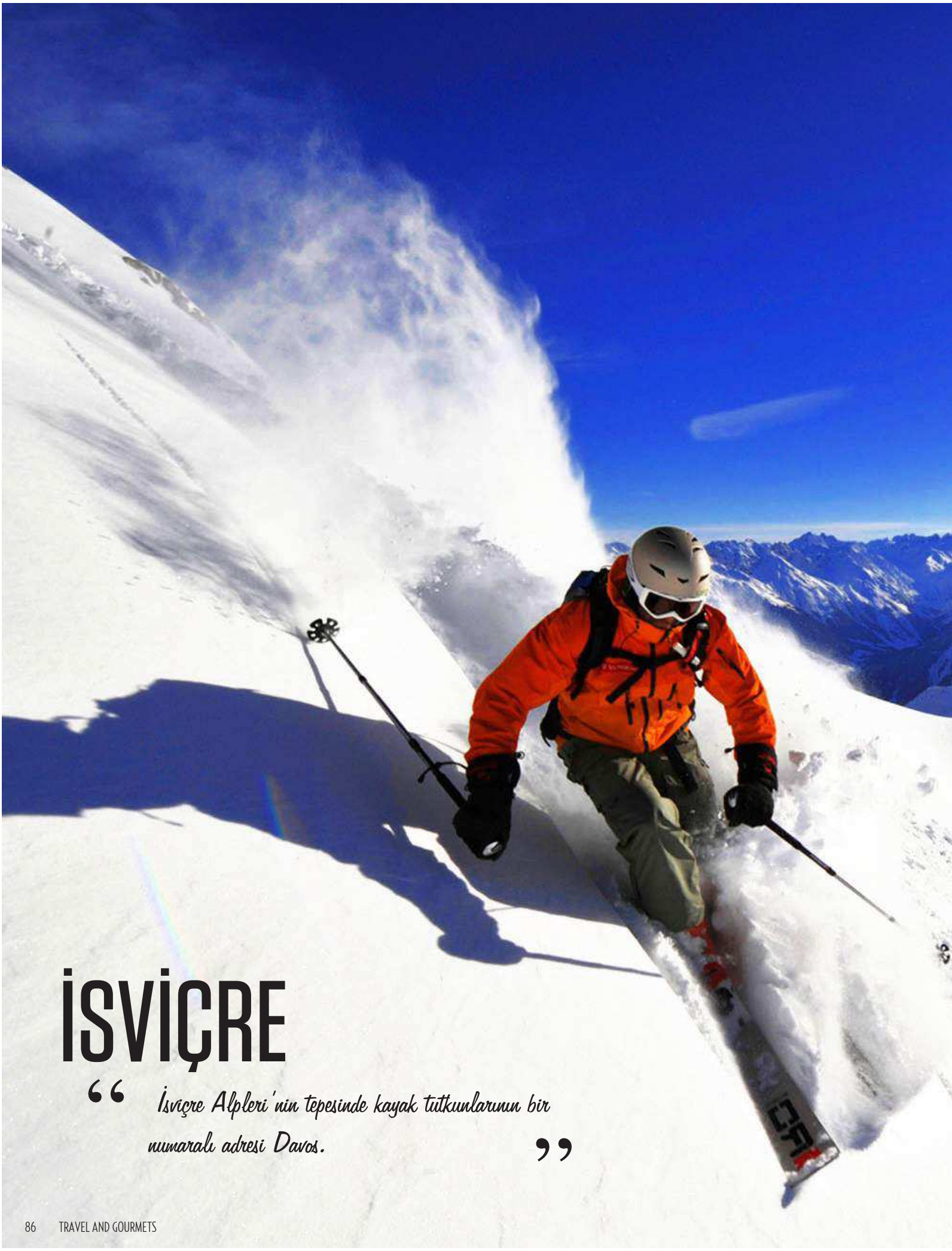
SLOVENYA

“Deniz ürünleri açısından zengin, yemyeşil doğasıyla insana huzur veren bir ülke.”



RUSYA

“Devasa buz tarlaları, etkileyici dalgaları, Baykal Gölü ve vahşi hayvanlarıyla muhteşem Rusya.”

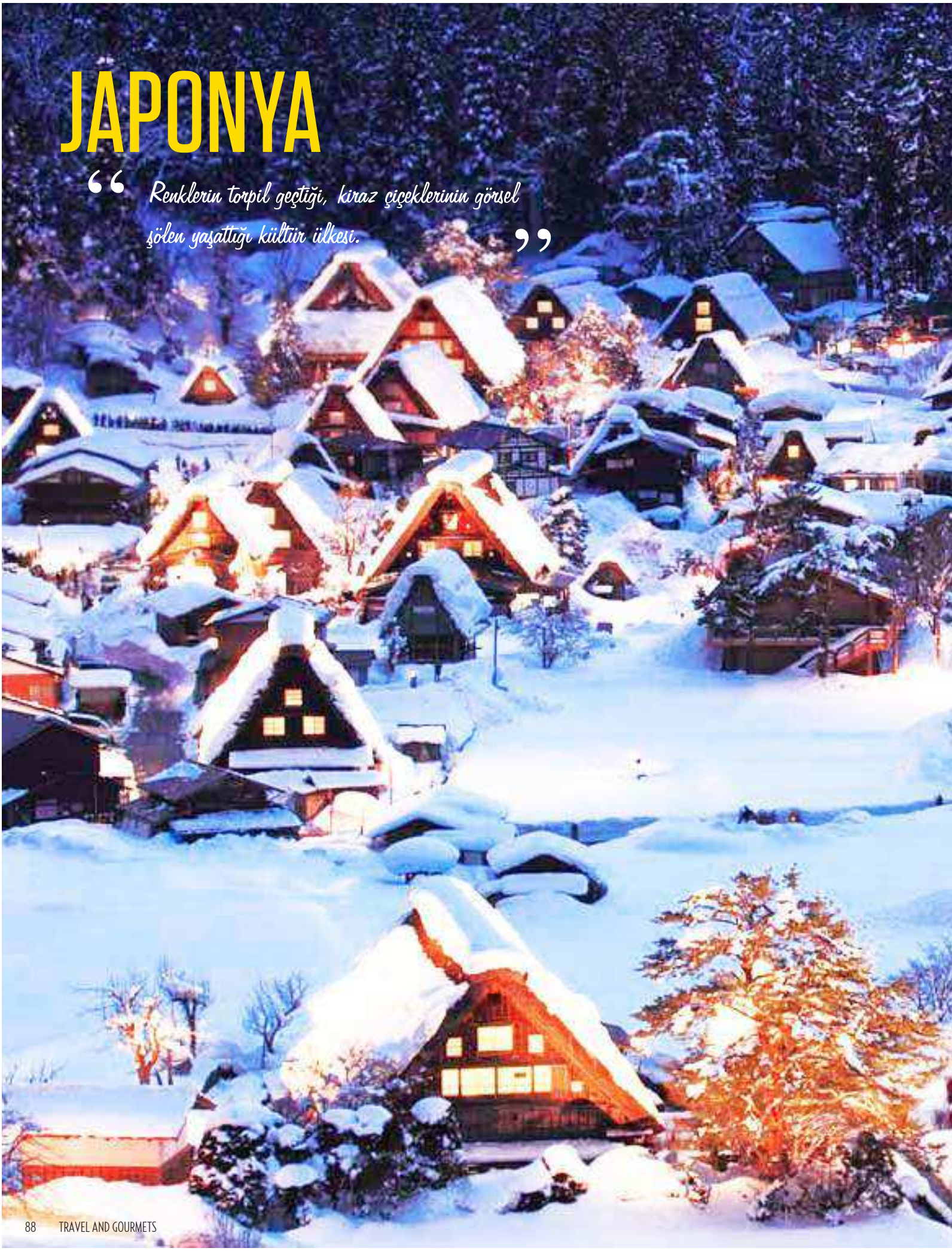


İSVİÇRE

“İsviçre Alpleri'nin tepesinde kayak tutkunlarının bir numaralı adresi Davos.”

JAPONYA

“Renklerin torpil geçtiği, kiraz çiçeklerinin görsel şölen yaşattığı kültür ülkesi.”



“Çocuğum büyüyünce bana anne diyebilsin yeter...”

Otizmli çocuk annesi Feriha Birdal

Feriha Hanım gibi annelerin hayalleri, birçok çocuk için küçük ama otizmli çocuklar için büyük hayaller.
Fakat erken tanı ve eğitimle ulaşılamayacak hayaller değil.
Destek verseniz yeter.

TOHUM YAZIN 5290'A SMS ATIN

10 TL BAĞIŞLAYIN

www.tohumotizm.org.tr - 0 212 244 75 00

Tüm operatörlerin faturalı hatları için geçerlidir. SMS başına Türk Telekom 2 SMS, Vodafone 1 SMS bedeli ayrıca ücretlendirmekte, Turkcell ücretlendirmemektedir.

TOHUM TÜRKİYE OTİZM ERKEN TANI VE EĞİTİM VAKFI